SAMSUNG

MİKRODALGA FIRIN

Kullanım Kılavuzu ve Yemek Pişirme Rehberi

CE1150 / CE1151T

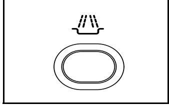
CE1152M / CE1153F



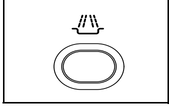
Code No .: DE68-02962B

"Hızlı" Referans Kılavuzu

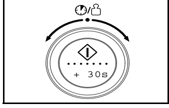
Yemek pişirmek istediğinizde



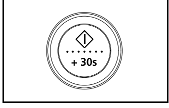
1. **Microwave** ( ) tuşuna basın.



2. Uygun güç seviyesi görüntülenene kadar **Microwave** ( ) tuşuna basın.



3. **Kontrol Düğmesini** gerektiği kadar döndürerek pişirme süresini seçin.

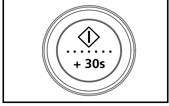


4. **Start** ( ) tuşuna basın.

Sonuç: Pişirme işlemi başlar.

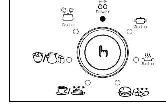
- İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "0" ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

Ekstra 30 saniye eklemek istediğinizde

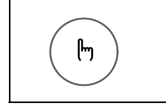


Yiyeceği fırında bırakın.
Eklemek istediğiniz her 30 saniye için **+30s** düğmesine bir kez ya da daha fazla basın.

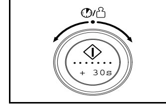
Otomatik çözme istediğinizde



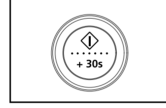
1. Donmuş yemeği fırına yerleştirin.
Ayar Düğmesi'ni **Power Defrost** ( ) sembolüne getirin.



2. İştenilen yiyecek kategorisi seçilene kadar **Select** ( ) tuşuna basarak istediğiniz yiyecek kategorisini seçin.



3. **Kontrol Düğmesini** gerektiği kadar döndürerek ağırlığı seçin.



4. **Start** ( ) tuşuna basın.YY

Sonuç: Buz çözme işlemi başlar.

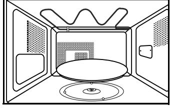
- İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "ENJOY MEAL" ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

Buharla Temizlemenin Kullanımı

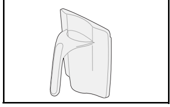
TR

Buharla Temizleme Sistemi tarafından sağlanan buhar, fırının iç yüzeyini ıslatır. Buharla temizleme fonksiyonunu kullandıktan sonra fırının iç yüzeyini kolayca temizleyebilirsiniz.

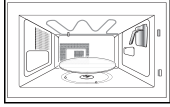
- ☛ Bu fonksiyonu sadece fırın soğuduktan sonra kullanın. (Oda sıcaklığında)
- ☛ Sadece normal su kullanın, damıtılmış su kullanmayın.
- ☛ Koku giderme fonksiyonunu, buharla temizleme işleminin ardından uygulamnız daha iyi olacaktır.
- ☛ Bu işlem sırasında kapak açılırsa “E7” ibaresi görüntülenir. (Buharla temizleme fonksiyonuna bağlı olarak fırının içindeki su çok sıcak olacaktır.)



1. Kapağı açın.

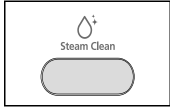


2. Su kasesinin içindeki kılavuz çizgiyi takip ederek suyla doldurun. (Çizgiye göer miktar 30 ml.'dir.)

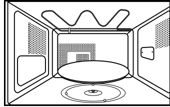


3. Su kasesini fırının sağ tarafına iliştirin.

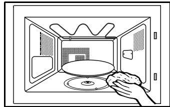
4. Kapağı kapatın.



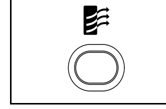
5. **Steam clean** ( ) tuşuna basın.
(Buharla temizleme süresi boyunca lamba çalışır.)



6. Kapağı açın.



7. Kuru bir mutfak havlusu ile fırının içini silin.
Döner tepsiyi çıkartın ve sadece rafın altını kağıt havlu ile silin.



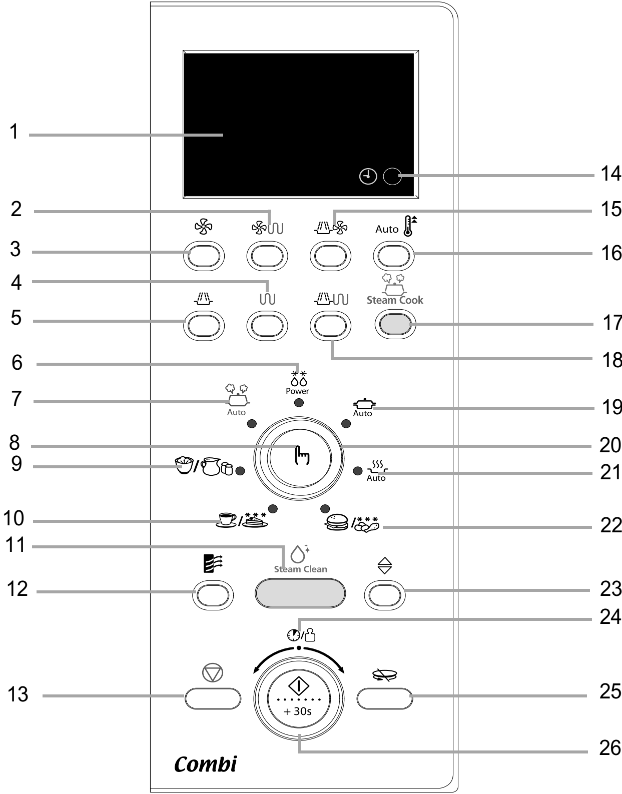
8. Fırının içini sildikten sonra havalandırma fonksiyonunu kullanarak fırını tamamen kurutmanız tavsiye edilir.

Uyarı!

- Su kasesi sadece “**Steam Clean**” modunda kullanılır.
- Sıvı olmayan maddeleri pişirirken, fırına zara verebileceği ve yangına sebep olabileceğinden su kasesini çıkartın.

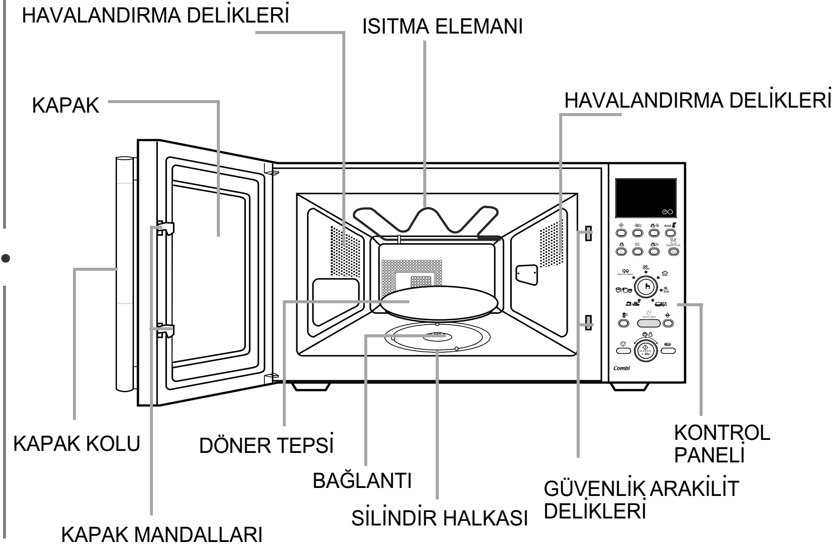
Kontrol Paneli

TR



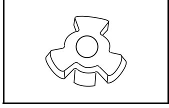
1. GÖSTERGE EKRANI
2. KOMBİNE TUŞU (ISIYAYIM+IZGARA)
3. ISIYAYIM TUŞU
4. IZGARA TUŞU
5. MİKRODALGA TUŞU
6. BUZ ÇÖZME ÖZELLİĞİ MODU
7. OTOMATİK BUHAR MODU
8. SEÇİM TUŞU
9. FERMENTASYON MODU
10. KAFETERYA MODU
11. BUHARLA TEMİZLEME TUŞU
12. KOKU GİDERME TUŞU
13. DURDURMA / İPTAL TUŞU
14. SAAT AYARLAMA TUŞU
15. KOMBİNE TUŞU (MİKRODALGA+ISIYAYIM)
16. HIZLI ÖNISITMA SEÇİM TUŞU
17. BUHARLA PİŞİRME (BUĞULAMA) TUŞU
18. KOMBİNE TUŞU (MİKRODALGA+IZGARA)
19. OTOMATİK PİŞİRME ÖZELLİĞİ MODU
20. AYAR DÜĞMESİ
21. OTOMATİK ISITMA ÖZELLİĞİ MODU
22. JUNIOR/ SNACK MODU
23. DAHA ÇOK/DAHA AZ TUŞU
24. KONTROL DÜĞMESİ
25. DÖNER TEPSİ AKTİF/KAPALI MODU
26. BAŞLAMA TUŞU

Fırın

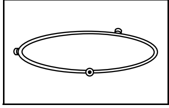


Aksesuarlar

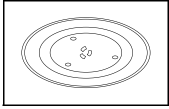
Satın aldığınız modele bağlı olarak, cihazla birlikte değişik şekillerde kullanılabilen birkaç aksesuar verilmiştir.



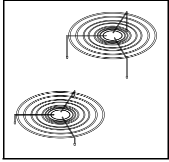
1. **Bağlantı kolu**, fırının tabanındaki hareket milinin üstüne yerleştirilmiştir.
   Amaç : Bağlantı kolu, döner tepsiyi döndürür.



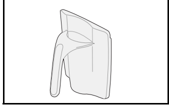
2. **Silindir halkası**, fırının ortasına yerleştirilmelidir.
   Amaç : Bu halka, döner tepsiyi destekler.



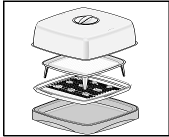
3. **Döner tepsi**, merkezi, bağlantı koluna yerleşecek şekilde silindir halkası üstüne yerleştirilmelidir.
   Amaç : Döner tepsi ana pişme yüzeyi olarak işlev görür. Temizleme için kolayca yerinden çıkarılabilir.



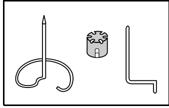
4. **Metal raflar** (Yüksek raf, Alçak raf), döner tepsinin üzerine yerleştirilmelidir.
   Amaç: Metal raflar aynı anda iki tabak yiyecek pişirmek için kullanılabilir. Küçük tabak döner tepsiye yerleştirilir ve raf üzerine diğer tabak yerleştirilir. **Metal raflar ızgara, ısıyayım ve kombine pişirme için kullanılabilir.**



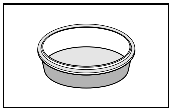
5. **Temiz su kasesi**, fırının sağ tarafına yerleştirilmelidir.
   Amaç: Su kasesi temizleme işlemi için kullanılabilir.



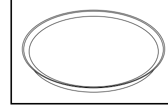
6. **Buğulama su kasesi, Buğulama tabağı, Buğulama rafı, Buğulama kapağı** tabla üzerine yerleştirilmelidir.
   Amaç: Buğulama pişirme için bir buğu ürertici kullanılabilir.



7. **Rosto şişi, Mangal ve Kebap şişi bağlantı ucu**, cam kase içine yerleştirilmelidir (sadece CE1152M/CE1153F).
   Amaç: Şiş, bir tavuğu barbekü yaparken uygun bir yoldur. Böylece eti döndürmenizi gerek kalmaz. Izgara kombinasyonundaki pişirmeler için kullanılır.



8. **Cam kase**, döner tepsinin üzerine yerleştirilmelidir (sadece CE1152M/CE1153F only).
   Amaç: Rosto gereçleri cam kase içine yerleştirilir.



9. **Gevrek tabağı**, döner tepsinin üzerine yerleştirilmelidir (sadece CE1151T/CE1153F).
   Amaç: Gevrek tabağı, mikrodalga veya fırın kombinasyonundaki pişirme modlarında yiyeceğin daha iyi kızarması için kullanılır. Hamurişi ve pizzanın gevrek kalmasını sağlar.

Dikkat!!

- Bu buhar üreticisini farklı bir ürün ya da modelle asla kullanmayın.
  Bu yangına ya da ürünün ciddi boyutta hasar görmesine yol açabilir.
- Buhar üreticisini kullandığınız zaman, kullanım öncesinde en az 200ml su koyun.
  Eğer su miktarı 200ml'den az ise, pişme işlemi tamamlanamayabilir ya da yangın veya ürünün ciddi boyutta hasar görmesine yol açabilir.
- Pişme süresinin ardından buhar üreticisini dışarı çıkartırken dikkatli olun.
  Çok sıcak olduğundan yanma tehlikesi vardır.
- Buhar üreticisi sadece manuel Buğulama ya da otomatik Buğulama modunda kullanılmalıdır..
- Buhar üreticisi kullanıldığında buğulama kapağı ve buğulama tabağı tam doğru olacak şekilde ayarlanmalıdır. (Lütfen talimatlara bakınız)
  Buğulama kapağı ve buğulama tabağı kılavuzda gösterildiği gibi ayarlanmazsa yumurta ya da kestaneler patlayabilir.

TR

Bu Kılavuzun Kullanılması

Bir SAMSUNG mikrodalga fırın satın aldınız . Bu Kullanma kılavuzu, mikrodalga fırını ile yiyecek pişirme hakkında faydalı bilgiler içermektedir:

- ***Güvenlik önlemleri***
- ***Uygun aksesuarlar ve pişirme kapları***
- ***Pişirme hakkında faydalı ipuçları***

Kapağın içinde, üç temel pişirme işlemini açıklayan bir hızlı referans tablosu göreceksiniz:

- ***Yiyeceklerin pişirilmesi***
- ***Yiyeceklerin otomatik çözülmesi***
- ***Ekstra pişme süresinin ilave edilmesi***

Kitapçığın arkasında fırının şekillerini ve daha da önemlisi, düğmeleri kolayca bulmanızı sağlayan kontrol panelini göreceksiniz.

Adım adım anlatılan işlemlerde, iki farklı sembol kullanmaktadır.


Önemli


Not

AŞIRI MİKRO DALGA FIRIN ENERJİSİNE MARUZ KALMAYI ENGELLEME İLE İLGİLİ ÖNLEMLER

Aşağıdaki güvenlik önlemlerine uyulmaması, zararlı mikrodalga fırın enerjisine maruz kalmanıza neden olabilir.

(a) Hiçbir koşulda, kapak açıkken fırın kullanılmaya çalışılmamalı, ara kilit (kapak mandalları) kurcalanmamalı veya emniyet arakilit deliklerine her hangi bir obje sokulmamalıdır.

(b) Fırın kapağı ile ön yüz arasına her hangi bir cisim yerleştirmeyin veya conta yüzeyleri üzerinde kir birikmesine izin vermeyin. İlk kullanımdan sonra ıslak bir bezle temizleyerek ardından yumuşak ve kuru bir bezle silerek kapak ve kapak conta yüzeylerini temiz tutun.

(c) Üretici tarafından eğitilmiş yetkili bir mikrodalga servis teknisyeni tarafından onarılmadan, hasarlı bir fırını kullanmayın. Fırın kapağının düzgün kapanması ve aşağıda belirtilen parçaların hasar görmemiş olması son derece önemlidir:

(1) Kapak, kapak contaları ve conta yüzeyleri
(2) Kapak menteşeleri (kırık veya gevşek)
(3) Güç (Elektrik) kablosu

(d) Fırın, sadece üretici tarafından eğitilmiş yetkili bir mikrodalga servis teknisyeni tarafından onarılmalı veya ayarlanmalıdır.

Güvenlik Önlemleri

GÜVENLİKLE İLGİLİ ÖNEMLİ BİLGİLER.
DİKKATLİ OKUYUN VE İLERİDE YARARLANMAK İÇİN SAKLAYIN.
Yiyecekleri mikrodalga fırında pişirmeden önce, aşağıdaki önlemleri aldığınızdan emin olun.

1. Fırında metal kaplar **KULLANMAYIN**
- Metal kaplar
- Altın veya gümüş işlemeli tabaklar
- Şiş, çatal vs.

Sebebi: Elektrik arkı veya kıvılcım oluşarak fırına zarar verebilir.

2. Aşağıdakileri **ISITMAYIN**:
- Hava geçirmeyen veya vakumlu şişe, kavanoz, kaplar
  Örn.) Bebek maması kavanozları
- Hava geçirmeyen yiyecekler
  Örn.) Yumurta, kabuklu çerez, kestane, domates

Sebebi: Basınç artışı, patlamalarına sebep olabilir.
İpucu: Kapakları çıkartıp alın ve kabuklarını vs. soyun.

3. Mikrodalga fırını boşken **ÇALIŞTIRMAYIN.**
Sebebi: Fırının duvarlar hasar görebilir.
İpucu: Her zaman fırının içinde bir bardak su bırakın.
Su, kaza ile boş fırını çalıştırdığınızda mikro dalgaları emecektir.

4. Arka havalandırma deliklerini bez veya kağıt benzeri cisimlerle **KAPATMAYIN.**
Sebebi: Fırından sıcak hava çıktığından, bez veya kağıt alev alabilir.

5. Bir tabağı, fırından çıkarmak için **DAİMA** eldiven kullanın.
Sebebi: Bazı kaplar, mikrodalgaları emerler ve ısı her zaman yiyecekten tabağa geçer. Kaplar bu yüzden sıcak olacaktır.

6. Isıtma devrelerine veya fırın duvarlarının iç tarafına **DOKUNMAYIN.**
Sebebi: Bu duvarlar, sıcak gibi görünmeseler bile, pişme işlemi sonunda dahi yanmalara sebep olacak kadar sıcak olabilir. Yanıcı maddelerin, fırının iç yüzeyi ile temas etmesine izin vermeyin. İlk önce fırının soğumasını bekleyin.

7. Fırının içinde, olası yangın çıkma riskini azaltmak için:
- Yanıcı maddeleri fırında saklamayın.
- Kağıt veya plastik ambalajları kapatmak için kullanılan telleri çıkartın.
- Mikrodalga fırını, gazeteyi kurutmak için kullanmayın.
- Fırından duman tüttüğünü gördüğünüzde, kapağı kapalı tutun ve fırını kapatıp fişini prizden çekin.

TR

8. Sıvıları ve bebek yiyeceklerini ısıtırken dikkatli olun.
- Fırın kapandıktan sonra sıcaklığın eşitlenmesi için DAİMA en az 20 saniye bekleyin.
- Gerekli ise ısıtma sırasında ve ısıtma sonrasında DAİMA karıştırın.
- Gecikmeli kaynama ve olası yanmaya engel olmak için, ısıtma öncesinde, ısıtme sırasında ve ısıtme sonrasında karıştırın.
- Yanma durumunda aşağıdaki İLK YARDIM talimatlarını takip edin :
  - * Yanan yeri en az 10 dakika soğuk suda tutun.
  - * Temiz ve kuru bir bezla kapatın.
  - * Yanan yere herhangi bir krem, yağ ya da losyon uygulamayın.
- Kapları **ASLA** tepesine kadar doldurmayın. Sıvının taşmasını önlemek için üst kısmı alt kısmından daha geniş kapları kullanın. Dar boyunlu şişeler naşırı ısıtıldıklarında patlayabilir.
- Bebek yiyeceğinin ve sütünün sıcaklığını, bebeğe vermeden önce **DAİMA** kontrol edin.
- Bir bibereonu **ASLA** emziği taklı iken ısıtmayın. Aksi takdirde biberon patlayabilir.
- İçecekleri mikrodalgada ısıtırken gecikmeli kaynama olasılığı vardır. Bu yüzden onları dışarı çıkartırken dikkatli olun.

9. Güç kablosuna herhangi bir zarar vermemek için dikkatli olun.
- Güç kablosunu veya fişi suyun içine sokmayın ve güç kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Güç kablosu veya fiş hasar gördüğünde, bu cihazı çalıştırmayın.

10. Kapağı açarken, fırından bir kol uzunluğu kadar uzak durun.
Sebebi: Çıkan sıcak hava veya buhar yanmalara sebep olabilir.

11. Fırının iç kısmını temiz tutun.
Sebebi: Fırının duvarlarına veya yüzeyine yapışan yemek atıkları veya yağlar boyanın bozulmasına ve performans düşüklüğüne yol açabilir.

12. Çalışma sırasında bir "klik" sesi duyulacaktır (özellikle çözme işlemi sırasında)
Sebebi: Elektrik güç çıkışı değiştiğinde, bu ses normaldir.

13. Mikrodalga boş çalıştığında, emniyet açısından güç otomatik olarak kesilecektir. 30 dakika kadar beklettikten sonra, fırını normal bir şekilde kullanabilirsiniz.
- Pişirme bittikten sonra fırın çalışmaya devam ettiğinde endişelenmeyin.
  Sebebi: Bu cihaz pişirme işleminin ardından stop tuşuna basıldığında ya da kapak açıldığında iç kısımdaki elektronik parçalar için bir kaç dakika soğutma yapmak üzere tasarlanmıştır.
  Pişirme işlemi (Mikrodalga, Izgara, Isıyayımı, Mikrodalga+Izgara, Mikrodalga+Isıyayımı) bittikten sonra fırın sinyal verir ve ekranda 4 kez "0" ibaresi yanar söner. Ardından fırın her dakika başında bir kez olmak üzere sinyal verecektir.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

Pişme esnasında, atılabilir plastik kaplarda, kağıt veya diğer yanıcı maddelerin içinde ısınan veya pişen yiyeceğe arada bir bakmalısınız.

UYARI:

Kapak veya kapak contaları hasar gördüğünde, yetkili bir kişi tarafından onarılmadan fırın kullanılmamalıdır.

UYARI:

Mikrodalga enerjisinin yayılımına karşı koruma sağlayan kapağın sökülmesini içeren bakım veya onarım işlemleri sadece yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

UYARI:

Patlayabileceklerinden sıvılar ve diğer yiyecekler kapalı kaplarda ısıtılmamalıdır.

UYARI:

Sadece emniyetli bir şekilde kullanabilecek ve yanlış kullanım sonucu meydana gelebilecek tehlikeleri anlayabilecek talimatları verdikten sonra çocukların kendi başlarına fırını kullanmalarına izin verin.

UYARI:

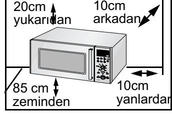
Fırın yüzeyi ve kapak ısıyayım ve kombinasyon pişirme sırasında sıcak olabilir.

 Mikrodalga Fırını, bağlantı ucu, silindir halkası ve döner tepsi olmadan **ÇALIŞTIRMAYIN**.

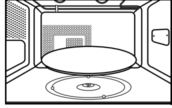
TR

Mikrodalga Fırının Kurulumu

Bu mikrodalga fırını istediğiniz yere yerleştirebilirsiniz (mutfak tezgahı ya da raf, hareketli tezgah ya da masa gibi).



1. Fırını kurarken, yeterli havalandırma için arka ve yanlarda en az 10 cm, üst tarafta 20 cm boşluk bırakın.
   Fırının yerden 85 cm yüksekte olması tavsiye edilir.



2. Fırının içindeki her türlü ambalaj malzemesini çıkarın.
   Silindir halkasını ve döner tepsiyi yerleştirin.
   Döner tepsinin rahat şekilde dönüp dönmediğini kontrol edin.

3. Fırın, fiş prize yetişecek şekilde yerleştirilmelidir.

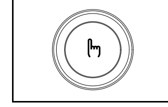
☛ Fırın ısınacağından ve otomatik olarak kapanacağından **ASLA** havalandırma deliklerini kapatmayın. Fırın yeterince soğuyuncaya kadar çalışmayacaktır.

☛ Güvenliğiniz için, fişi 3 uçlu, 230 Volt, 50Hz, AC topraklanmış bir prize takın. Güç kablosu hasar görürse, üretici, üreticiye bağlı servis veya yetkili personel tarafından değiştirilmelidir.

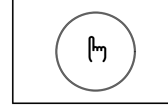
☛ Mikrodalga fırını, sıradan bir fırın veya radyatör gibi sıcak ya da rutubetli ortamlara **YERLEŞTİRMEYİN**. Fırının elektrik besleme değerlerine dikkat edilmeli ve kullanılan uzatma kablosu, fırınla birlikte verilen güç kablosu ile aynı standartta olmalıdır.
Mikrodalga fırını ilk defa kullanmadan önce, iç tarafını ve kapak contasını ıslak bir bezle silin.

Ekran Dilinin Seçilmesi

Fişi prize ilk takdığınızda ya da elektrik kesintisinin ardından, ekranda "HELLO SET LANGUAGE USING SETDIAL" (MERHABA, AYAR DÜĞMESİNİ KULLANARAK DİLİ AYARLAYIN) ibaresi görüntülenir. Bu durumda ekran için kullanacağınız dili seçebilirsiniz. Seçenekler: İngilizce, Fransızca, Almanca, Flemenkçe, İspanyolca, İtalyanca, Rusça.



1. Mikrodalga fırını prize takar takmaz veya elektrik kesintisinin hemen ardından **Ayar Düğmesi'**ni çevirin.
   Sonuç: **Ayar Düğmesi'**ni çevirdikçe seçenekler aşağıdaki sırada ekrana gelir:
   İngilizce, Fransızca, Flemenkçe, Almanca, İspanyolca, İtalyanca, Rusça.



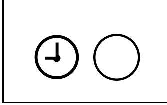
2. Ekran uyarılarında kullanmak istediğiniz dili seçtikten sonra işlemi sona erdirmek için **Select** (☝) tuşuna basın.

Saat Ayarı

Mikrodalga fırında dahili bir saati vardır. Zaman, 24 veya 12 saatlik düzende görüntülenebilir. Aşağıdaki durumlarda saati ayarlamalısınız:

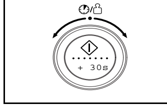
- ***Mikrodalga fırını ilk kurduğunuzda***
- ***Elektrik kesintisinden sonra***

 Kış ve yaz saat ayarlamasına geçişlerde saati ayarlamayı unutmayın.

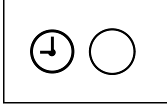


1. **Saati aşağıdaki sistemde görüntülemek için...** | **tuşuna aşağıda gösterildiği gibi basın...**

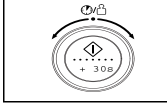
24-saatlik sistem	Bir kez
12-saatlik sistem	İki kez



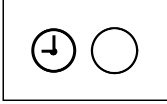
2. Saati ayarlamak için **kontrol düğmesini** çevirin.



3. **Clock**( ) tuşuna basın.



4. Dakikayı ayarlamak için **kontrol düğmesini** çevirin.



5. Doğru zaman görüntülendiğinde **Clock** ( ) tuşuna basarak saati başlatabilirsiniz.
   Sonuç: Mikrodalga fırını kullanmasanızda zaman görüntülenecektir.

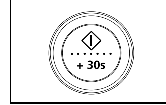
Fırının Doğru Çalışıp Çalışmadığının Kontrolü

TR

Aşağıdaki başit işlemi uygulayarak mikrodalga fırının doğru çalışıp çalışmadığını kontrol edebilirsiniz. Eğer bir şüpheniz olursa sonraki sayfada yer alan "Şüpheli Bir Durum veya Sorun Karşısında Yapılacaklar" bölümüne başvurun.

 Fırın uygun bir prize takılmalıdır. Döner tepsi fırında doğru konumda yer almalıdır. Maksimum seviyeden (100% - 900 W) farklı bir güç seviyesi kullanılıyorsa, suyun kaynaması daha uzun sürebilir.

Fırının kapağını sağ tarafındaki tutma aparatından çekerek açın. Döner tepsi üzerine bir bardak su yerleştirin. Kapağı kapatın.



Start ( ) tuşuna basın ve süreyi 4-5 dakikaya ayarlayın. Uygun sürenin sayıları için **start** ( ) tuşuna basın.

Sonuç: Fırın suyu 4 veya 5 dakika boyunca ısıtır. Su kaynamaya başlamalıdır.

TR

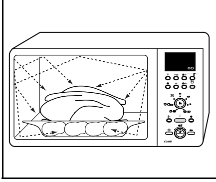
Bir Mikrodalga Fırın Nasıl Çalışır

Mikrodalgalar, yüksek frekanstaki elektromanyetik dalgalardır; yayılan enerji, biçimde ve renkte değişiklik yaratmaksızın, yiyeceğin pişirilmesini ya da ısıtılmasını sağlar.

Mikrodalga fırını aşağıdaki işlemler için kullanabilirsiniz:

- ***Buz Çözme***
- ***Isıtma***
- ***Pişirme***

Pişirme Prensibi



1. Magnetron tarafından yaratılan mikrodalgalar, yiyecek döner tepsinin üzerinde döndükçe eşit şekilde dağılır. Böylece yiyecek eşit şekilde pişer.

2. Mikrodalgalar yaklaşık 2.5 cm derinliğe kadar yiyecek tarafından emilirler. Isı, yiyecek içinde dağılırken pişme işlemi devam eder.

3. Pişme süreleri kullanılan malzemeye ve yiyeceğin özelliğine göre değişir:
- Miktar ve yoğunluk
- İçerdiği su miktarı
- İlk sıcaklık (soğutulup soğutulmadığı)

☛ Yiyeceğin ortası ısı dağılımı ile ısındığından, yiyecek fırından çıkarıldıktan sonra bile pişme işlemi devam eder. Aşağıdaki durumlar için, tarifte ve bu kılavuzda belirtilen bekleme sürelerine uyulmalıdır:
- Yiyeceğin ortasının pişmesi için
- Yiyecek sıcaklığının her tarafta eşit olması için

Şüpheli Bir Durum veya Sorun Karşısında Yapılacaklar

Yeni cihazınıza alışmak her zaman biraz zaman alabilir. Eğer aşağıda listelenmiş bir problemle karşılaşırsanız, belirtilen çözümleri deneyin. Bunlar size zaman kazandıracağı gibi gereksiz servis aramalarını da engeller.

◆ Bu normaldir.
- Fırının içinde buğulanmanın meydana gelmesi.
- Kapak tarafında ve dış muhafazadan hava üflenmesi
- Kapağın etrafında ve dış muhafazadan ışık yansıması.
- Kapak ve havalandırma delikleri etrafında buhar kaçması.

◆ Yiyecek hiç pişmiyor.
- Zamanlayıcı doğru ayarlandı mı ve/veya Start ◇ tuşuna basıldı mı?
- Kapak kapalı mı?
- Elektrik devresine aşırı yük bindirilmesi, sigortanın atmasına veya devre kesicinin aktif hale gelmesine mi sebep oldu?

◆ Yiyecek ya çok ya da az pişiyor.
- Yiyeceğin türüne uygun pişme süresi ayarlandı mı?
- Uygun bir güç seviyesi mi seçildi?

◆ Fırının içinden kıvılcım veya çatırdama sesi geliyor.
- Metal içeren bir tabak mı kullanıldı?
- Fırının içinde bir çatal veya diğer metal kaplar mı bırakıldı?
- Alüminyum folyo, iç duvarlara çok mu yakın?

◆ Fırın, radyo veya televizyon yayınında parazite neden oluyor.
- Fırın çalışırken, radyo ve televizyon yayınında hafif parazit olabilir. Bu normaldir. Bu sorunu çözmek için, fırını televizyon, radyo ve antenlerden uzağa yerleştirin.
- Fırının mikro işlemcisi tarafından parazit algılandığında, gösterge sıfırlanabilir. Bu sorunu çözmek için, fişi prizden çekin ve tekrar takın. Zamanı sıfırlayın.

◆ “E3" mesajı görüntüleniyor.
- "E3" meajı mikrodalga fırın aşırı ısındığında otomatik olarak görüntülenir.

  "E3" mesajını aktif konumda bırakmalısınız, ardından başlangıç konumunda kullanmak için " ▽ " tuşuna bastırın.

Eğer yukarıdaki rehber sorunu çözmezse, yerel bayiye veya SAMSUNG satış sonrası servis merkezine danışın.

Lütfen aşağıdaki bilgileri okuyun;

- ***Fırının arkasında yazılı olan model ve seri numaraları***
- ***Garanti detayları***
- ***Problemin açık ve net bir tanımı***

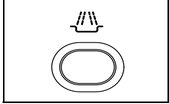
Ardından yerel bayinize veya SAMSUNG satış sonrası servis merkezine başvurun.

Pişirme/Isıtma

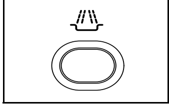
Aşağıdakiler, yiyeceği nasıl pişireceğinizi veya ısıtacağınızı gösterir.

☛ Fırını bırakıp gitmeden önce **DAİMA** pişme ayarlarını kontrol edin.

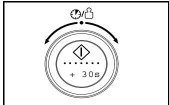
Kapağı açın. Yiyeceği döner tepsinin ortasına koyun. Kapağı kapatın. Mikrodalga fırını boşken ASLA çalıştırmayın.



1. **Microwave** ( ) tuşuna basın.
   Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenecektir:
   (tek-kademeli pişirme)
   (mikrodalga modu)

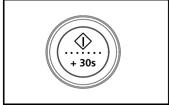


2. İlgili çıkış gücü görüntülenene dek **Microwave** ( ) tuşuna basmak suretiyle istediğiniz güç seviyesini seçin.
   Detaylar için yandaki Güç Seviyesi tablosuna bakın.



3. Pişirme süresini ayarlamak için **kontrol düğmesini** çevirin.
   - Örnek: 3 dakika 30 saniyelik bir pişirme süresi için, kontrol düğmesini 3:30'u ayarlayacak şekilde çevirin.

   Sonuç: Pişirme süresi görüntülenecektir.



4. **Start** (◇) tuşuna basın.
   Result: Fırın lambası yanar ve döner tepsi dönmeye başlar. Pişirme işlemi başlar, işlem sona erdiğinde:
   ◆ Fırın sinyal verir ve “0” ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın dakikada bir sinyal verecektir.

✎ Fırının çeçerli güç seviyesini öğrenmek için bir kez olmak üzere **Microwave** ( ) tuşuna basın. Pişirme işlemi esnasında güç seviyesini değiştirmek isterseniz, **Microwave** ( ) tuşuna istediğiniz güç seviyesi görüntülenene kadar iki kez ya da daha fazla basın.

Hızlı Başlama:

✎ Bir tabağı maksimun güç seviyesinde (900W) kısa süreli olarak ısıtmak isterseniz, her 30 saniyelik pişme süresi için **+30s** (◇) tuşuna bir kez basın. Fırın hemen çalışmaya başlayacaktır.

Güç Seviyeleri ve Süre Değişimleri

Güç seviyesi fonksiyonu ile dağıtılan enerji miktarını ve yiyeceğinizin tipine ve miktarına bağlı olarak pişirme veya ısıtma için gerekli süreyi uyarlayabilirsiniz. Altı farklı güç seviyesi arasından seçim yapabilirsiniz.

Güç Seviyesi	Yüzdelik Oran	Çıkış
YÜKSEK	100 %	900 W
ORTA YÜKSEK	67 %	600 W
ORTA	50 %	450 W
ORTA DÜŞÜK	33 %	300 W
BUZ ÇÖZME (DEFROST)	20 %	180 W
DÜŞÜK	11 %	100 W

Tariflerde ve bu kılavuzda verilen pişirme süreleri, tanımlanan belirli bir güç seviyesine göredir.

Aşağıdakilerden birisi seçildiğinde...	Pişirme zamanı...
En yüksek güç seviyesi	Azalır
En düşük güç seviyesi	Artar

Pişirme İşleminin Durdurulması

Aşağıdakilerden birisi için istediğiniz an pişirme işlemini durdurabilirsiniz:

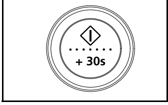
- ***Yiyeceği kontrol etmek***
- ***Yiyeceği çevirmek ya da karıştırmak***
- ***Bekleme konumunda bırakmak***

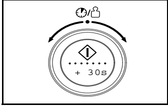
Pişirmeyi durdurmak için...	Aşağıdaki işlemi yapın...
Geçici olarak	Kapağı açın. Sonuç: Pişirme işlemi durur. Pişirme işlemine devam etmek için kapağı kapatın ve **Start** (◇) tuşuna tekrar basın.
Tamamen	**Stop** (▽) tuşuna basın. Sonuç: Pişirme işlemi durur. Pişirme ayarlarını iptal etmek için **Stop**(▽) tuşuna tekrar basın.

Pişirme Süresinin Ayarlanması

Geleneksel pişirmede olduğu gibi, yiyeceğin karakteristiğine ya da damak zevkinize bağlı olarak pişirme sürelerini ayarlamanız gerekmektedir. Bu aşamada:

- ***İstediğiniz zaman kapağı açarak pişme işleminin durumunu kontrol edebilirsiniz.***
- ***Kalan pişirme süresini arttırabilir ya da azaltabilirsiniz.***





1. Yiyeceğinizin pişme süresini arttırmak amacıyla eklemek istediğiniz her 30 saniye için **+30s** (◇) tuşuna bir kez basın.
   - Örnek: 3 dakika eklemek için, **+30s** (◇) tuşuna 6 kez basın.
2. Pişme işlemi esnasında, yiyeceğinizin pişme süresini arttırmak veya azaltmak için **Kontrol Düğmesi'**ni sağa veya sola çevirin.

Buharla Pişirme (Buğulama) Özelliğinin Kullanılması

Aşağıdaki işlemler yiyeceği nasıl pişireceğinizi açıklamaktadır.

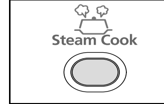


Fırını bırakıp gitmeden önce **DAİMA** pişme ayarlarını kontrol edin.

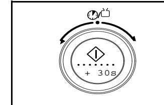
Dikkat !!

- Bu buhar üreticisini farklı bir ürün ya da modelle asla kullanmayın. Bu yangına ya da ürünün ciddi boyutta hasar görmesine yol açabilir.
- Buhar üreticisini kullandığınız zaman, kullanım öncesinde en az 200ml su koyun. Eğer su miktarı 200ml'den az ise, pişme işlemi tamamlanamayabilir ya da yangın veya ürünün ciddi boyutta hasar görmesine yol açabilir.
- Pişme süresinin ardından buhar üreticisini dışarı çıkartırken dikkatli olun. Çok sıcak olduğundan yanma tehlikesi vardır.
- Buhar üreticisi sadece manuel Buğulama ya da otomatik Buğulama modunda kullanılmalıdır.
- Buhar üreticisi kullanıldığında buğulama kapağı ve buğulama tabağı tam doğru olacak şekilde ayarlanmalıdır. (Lütfen talimatlara bakınız) Buğulama kapağı ve buğulama tabağı kılavuzda gösterildiği gibi ayarlanmazsa yumurta ya da kestaneler patlayabilir.

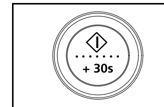
1. Buğulama su kasesinin içine yaklaşık 500ml su koyun.
2. Buğulama tabağını buğulama su kasesinin üzerine iyice yerleştirin ve yiyeceği buğulama tabağına koyun.
3. Buğulama kapağı ile kapatın ve fırının kapağını açın.
4. Hazırladığınız Buhar üreticisini döner tepsinin ortasına koyun. Fırının kapağını kapatın.



5. **Steam Cook** ( ) tuşuna basın.



6. **Kontrol Düğmesi'**ni çevirerek pişirme süresini ayarlayın. Maksimum süre 60 dakikadır.



7. **Start** (◇) tuşuna basın.

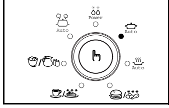
Otomatik Pişirme Özelliğinin Kullanımı

Otomatik Pişirme ( ) özelliğinde önceden programlanmış 5 pişirme süresi vardır. Başka pişirme süresi ve güç seviyesi ayarlamanıza gerek yoktur.

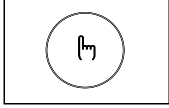
Kontrol Düğmesini çevirerek servis miktarını ayarlayabilirsiniz.

 Sadece mikrodalga için güvenli olan gereçleri kullanın.

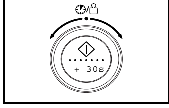
Kapağı açın. Yiyeceği döner tepsinin ortasına koyun. Kapağı kapatın.



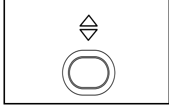
1. **Ayar Düğmesi**'ni **Auto Cook** ( ) sembolüne çevirin.



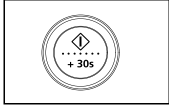
2. Pişirmek istediğiniz yiyecek tipinin seçmek için **Select** ( ) tuşuna basın. Önceden programlanmış çeşitli ayarların açıklamaları için bir sonraki sayfada bulunan tabloya bakın.



3. **Kontrol Düğmesi'**ni çevirerek servis miktarını ayarlayın.



4. Eğer gerekli ise pişirme süresini arttırmak ya da azaltmak için **More/Less** ( ) tuşuna basın.



5. **Start** ( ) tuşuna basın.
   Sonuç: Yiyecek tercih ettiğiniz önceden programlanmış ayar doğrultusunda pişirilecektir.
   - İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "ENJOY MEAL" ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

Aşağıdaki tablo; çeşitli Otomatik Pişirme Programlarını, miktarları, bekleme sürelerini ve uygun tavsiyeleri içermektedir.
1 ve 2 no'lu programlar sadece mikrodalga enerjisi ile çalışır.
3 ve 4 no'lu programlar mikrodalga ve ızgara kombinasyonuyla çalışır.
5 no'lu program ise mikrodalga ve ısıyayımı kombinasyonu ile birlikte çalışır.

Kod	Yiyecek	Servis Miktarı	Bekleme Süresi	Tavsiyeler
1	**Taze Sebze**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 dk.	Yıkadıktan sonra sebzeleri tartın, temizleyin eşit ölçüde doğrayın. Onları kapaklı bir cam kaseye koyun. 200-250gr için 30 ml (2 kaşık), 300-450gr için 45 ml (3 kaşık) ve 500-750gr içinse 60-75 ml (4-5 kaşık) su ekleyin. Pişme işleminden sonra karıştırın. Yüksek miktarda pişirecekseniz, pişme işlemi sırasında da bir kez karıştırın.
2	**Soyulmuş Patates**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 dk.	Soyduktan sonra patatesleri tartın, yıkayın ve eşit ölçüde doğrayın. Patatesleri kapaklı bir cam kaseye koyun. 300-450gr için 45 ml (3 kaşık) ve 500-750gr içinse 60ml (4 kaşık) su ekleyin.
3	**Kızarmış Balık**	200-300g (1 parça) 400-500g (1-2 parça) 600-700g (2 parça) 800-900g (2-3 parça)	3 dk.	Tüm balığı yağlayın ve baharatlayın. Balıkları yan yana raf üzerine dizin. Fırın sinyal verince vakit geçirmeden diğer tarafını çevirin.
4	**Tavuk Parçaları**	200-300g (1 parça) 400-500g (2 parça) 600-700g (3 parça) 800-900g (3-4 parça)	2-3 dk.	Tavuk parçalarını yağlayın, tuz ve biber ekleyin. Onları daire oluşturacak ve derileri aşağıya gelecek şeklide yüksek rafa yerleştirin. Fırın sinyal verince diğer tarafını çevirin.
5	**Rosto Sığır/ Rosto Kuzu**	900-1000g 1200-1300g 1400-1500g	10-15 dk.	Sığır ve kuzu etini yağlayın, baharatlayın (sadece biber koyun, tuz kızardıktan sonra eklenmelidir). Yağlı tarafı aşağı gelecek şekilde alçak rafa dizin. Fırın sinyal verince diğer tarafını çevirin. Kızartma işleminden sonra, bekleme süresince folyo içinde tutun.

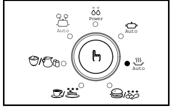
Otomatik Isıtma Özelliğinin Kullanılması

Otomatik Isıtma ( ) özelliğinde önceden ayarlanmış 4 pişirme süresi vardır gerek yoktur.

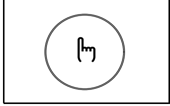
Kontrol Düğmesini çevirerek servis miktarını ayarlayabilirsiniz.

 Sadece mikrodalga için güvenli olan gereçleri kullanın.

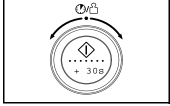
Kapağı açın. Yiyeceği döner tepsinin ortasına koyun. Kapağı kapatın.



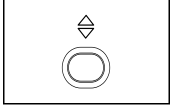
1. **Ayar Düğmesi**'ni **Auto Reheat** ( ) sembolüne çevirin.



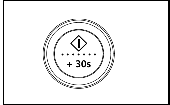
2. Pişirmek istediğiniz yiyecek tipinin seçmek için **Select** ( ) tuşuna basın. Önceden programlanmış çeşitli ayarların açıklamaları için bir sonraki sayfada bulunan tabloya bakın.



3. **Kontrol Düğmesi'**ni çevirerek servis miktarını ayarlayın.



4. Eğer gerekli ise pişirme süresini arttırmak ya da azaltmak için **More/Less** ( ) tuşuna basın.



5. **Start** ( ) tuşuna basın.
<u>Sonuç:</u> Yiyecek tercih ettiğiniz önceden programlanmış ayar doğrultusunda pişirilecektir.

◆ İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "ENJOY MEAL" ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

Aşağıdaki tablo; çeşitli Otomatik Isıtma Programlarını, miktarları, bekleme sürelerini ve uygun tavsiyeleri içermektedir.
1 ve 2 no'lu programlar sadece mikrodalga enerjisi ile çalışır.
3 ve 4 no'lu programlar ise mikrodalga ve ısıyayımı kombinasyonuyla çalışır.

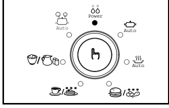
Kod	Yiyecek	Servis Miktarı	Bekleme Süresi	Tavsiyeler
1	**Hazır Yemek** (soğuk)	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3dk.	Seramik bir tabağa koyun ve streç film ile üzerini örtün. Bu program 3 çeşitten oluşan yiyecekler için uygundur. (örn. soslu et, sebze ve patates, pilav ya da makarna gibi yardımcı yiyecekler).
2	**Çorba/Sos** (soğuk)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml 700 - 750 ml	2-3dk.	Seramik bir tabağa ya da kaseye dökün. Isıtma sırasında plastik bir bir kapakla kapatın. Fırın sinyal verir vermez çorbayı karıştırın. (fırın çalışmaya devam eder ve kapak açıldığında durur). Bekleme süresinden önce ve sonra dikkatlice karıştırın.
3	**Donmuş Pizza**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Alçak rafa donmuş (-18°C) bir pizza yerleştirin. İki donmuş pizzayı alçak ve yüksek raflara yerleştirin.
4	**Donmuş Ekmek**	100-150 g (2 parça) 200-250 g (4 parça) 300-350 g (6 parça) 400-450 g (8 parça)	3-5dk.	2-6 donmuş yuvarlak ekmeği (-18°C) daire şeklinde, alçak rafa dizin. 8 donmuş yuvarlak ekmeği ise eşit sayıda alçak ve yüksek raflara dizin. Bu program, ekmek, çörek, küçük baget gibi minik hamurişleri için uygundur.

Otomatik Çözme Özelliğinin Kullanılması

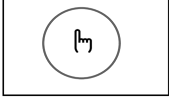
Otomatik Çözme ( ) özelliği sayesinde et, kümes hayvanları, balık, ekmek, kek ve meyveleri çözebilirsiniz. Çözme süresi ve güç seviyeleri otomatik olarak ayarlanır. Ağırlığı kolayca seçebilirsiniz.

☛ Sadece mikro dalga emniyeti olan gereçleri kullanın.

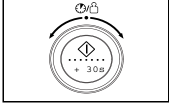
Kapağı açın. Seramik tabaktaki donmuş yiyeceği döner tepsiye yerleştirin. Kapağı kapatın.



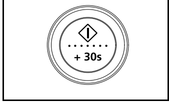
1. **Ayar Düğmesi'**ni **Power Defrost** ( ) sembolüne çevirin.



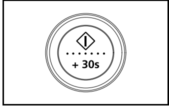
2. Pişirmek istediğiniz yiyecek tipinin seçmek için **Select** ( ) tuşuna basın. Önceden programlanmış çeşitli ayarların açıklamaları için bir sonraki sayfada bulunan tabloya bakın.



3. **Kontrol Düğmesi'**ni çevirerek servis miktarını ayarlayın.



4. **Start** ( ) tuşuna basın.
   Sonuç:
   - Buz çözme işlemi başlar.
   - Fırın, çözme işlemin yarısında sinyal vererek yiyeceği çevirmeniz gerektiğini hatırlatır.



5. Tekrar **Start** ( ) tuşuna basarak çözme işlemini sonlandırın.
   Sonuç: İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "ENJOY MEAL" ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

☛ Yiyecekleri Manuel olarak da çözebilirsiniz. Bunun için, 180W'lık bir güç seviyeli mikrodalga pişirme/ısıtma fonksiyonunu seçin. Detaylar için sayfa 36'daki "Buz Çözme" kısmına bakın.

Aşağıdaki tablo çeşitli Otomatik Çözme Programlarını, miktarları, bekleme sürelerini ve uygun tavsiyeleri göstermektedir.
Çözme işleminden önce, bütün ambalaj malzemelerini çıkarın.
Et, kümes hayvanları ve balığı seramik bir tabağa yerleştirin.

Kod	Yiyecek	Servis Miktarı	Bekleme Süresi	Tavsiyeler
1	*Et*	200-2000g	20-90 dk.	Köşeleri alüminyum folyo ile kapatın. Fırın sinyal verdiğinde eti diğer tarafına çevirin. Bu program; sığır, kuzu, domuz eti, biftek, pirzola ve kıyma için uygundur.
2	**Kümes Hayvanları**	200-2000g	20-90 dk.	Bacak ve kanat uçlarını alüminyum folyo ile ile kapatın. Fırın sinyal verdiğinde diğer tarafına çevirin. Bu program; bütün tavuk ve tavuk parçaları için uygundur.
3	**Balık**	200-2000g	20-60 dk.	Balığın kuruk tarafını alüminyum folyo ile kapatın. Fırın sinyal verdiğinde diğer tarafa çevirin. Bu program; bütün balık ve balık filetoları için uygundur.
4	**Ekmek/ Kek**	125-1000g	10-60 dk.	Ekmek ya da keki bir mutfak kağıdına koyun. Fırın sinyal verir vermez diğer tarafa çevirin (fırın çalışmaya devam eder ve kapak açıldığında durur). Bu program; dilimlenmiş veya bütün halde tüm ekmek çeşitleri, yuvarlak ekmekler ve bagetler için uygundur. Yuvarlak ekmekleri daire şeklinde dizin. Bu program; tüm mayalı kekler, bisküviler, peynirli kekler ve kabarık hamurişleri için uygundur. Bununla birlikte meyveli ve kremalı kekler ile içi çikolata kaplı kekler için uygun değildir.
5	**Meyve**	100-600g	5-20 dk.	Düz bir cam ya da seramik tabağa meyveleri eşit olarak dağıtın. Bu program; tüm meyve çeşitleri için uygundur.

TR

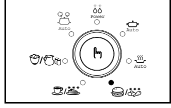
Çocuk/Atıştırmalık Özelliğinin Kullanılması

TR

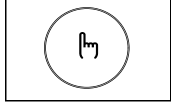
Çocuk/Atıştırmalık (Junior/Snacks) ( ) özelliği 6 otomatik program sunar: hamburger, ravyoli ve patlamış mısır, donmuş tavuk kanadı, donmuş atıştırmalıklar, baharatlı mısır cipsi (nachos).

Başka pişirme süresi ve güç seviyesi ayarlamanıza gerek yoktur.

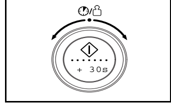
Kontrol Düğmesini çevirerek servis miktarını ayarlayabilirsiniz.



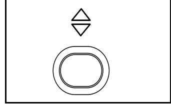
1. **Ayar Düğmesi**ni **Junior/Snacks** ( ) sembolüne çevirin.



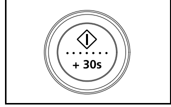
2. Pişirmek istediğiniz yiyecek tipinin seçmek için **Select** ( ) tuşuna basın. Önceden programlanmış çeşitli ayarların açıklamaları için bir sonraki sayfada bulunan tabloya bakın.



3. **Kontrol Düğmesi'**ni çevirerek servis miktarını ayarlayın.



4. Eğer gerekli ise pişirme süresini arttırmak ya da azaltmak için **More/Less** ( ) tuşuna basın.



5. **Start** ( ) tuşuna basın.
   Sonuç: Yiyecek tercih ettiğiniz önceden programlanmış ayar doğrultusunda pişirilecektir.

   ◆ İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "ENJOY MEAL" ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

Aşağıdaki tablo çocukların çok sevdiği atıştırmalıklar ve yiyecek tipleri için Otomatik Programları sunar. Tablo; miktarları, bekleme sürelerini ve uygun tavsiyeleri içermektedir.
1, 2, 3 ve 6 no'lu programlar sadece mikrodalga enerjisi ile çalışır.
4 no'lu program mikrodalga ve ızgara kombinasyonu ile birlikte çalışır.
5 no'lu program ise mikrodalga ve ısıyayımı kombinasyonu ile birlikte çalışır.

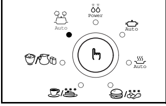
Kod	Yiyecek	Servis Miktarı	Bekleme Süresi	Tavsiyeler
1	**Hamburger** (soğuk)	150 g (1 parça) 300 g (2 parça)	1-2 dk.	Hamburgeri (köfteli yuvarlak ekmek) veya peynirli hamburgeri mutfak kağıdına koyun. Bir hamburgeri döner tepsinin ortasına, iki hamburgeri ise karşılıklı olarak koyun. Isıttıktan sonra marul, domates dilimi, sos ve baharat ekleyin.
2	**Mini Ravyoli** (soğuk)	200-250 g 300-350 g	3 dk.	Mikrodalgaya uygun plastik tabak içindeki soğuk, hazır mini ravyoliyi döner tepsiye koyun. Hazır ürünün üstündeki filmi delin ya da plastik tabağı streç film ile kapatın. Bekleme süresinin öncesinde ve sonrasında dikkatlice karıştırın. Bu program; ravyoli ve soslu çin makarnaları (noddle) için uygundur.
3	**Patlamış Mısır**	100 g	-	Mikrodalgalar için hazırlanan özel patlamış mısır ürününü kullanın. Paket üzerindeki talimatları takip edin ve paketi döner tepsinin ortasına yerleştirin. Bu programda mısırlar patlayacak ve paketin hacmi artacaktır. Sıcak paketi fırından alırken ve açarken dikkatli olun.
4	**Donmuş Tavuk Kanatları**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 dk.	Donmuş hazır tavuk kanatlarını veya küçük butları (önceden pişirilmiş ve baharatlı), derili kısımları alta gelecek şekilde yüksek metal rafa daire şeklinde yerleştirin ve ortayı boş bırakın. Fırın sinyal verdiğinde diğer tarafına çevirin.
5	**Donmuş Atıştırmalık**	150 g (4-6 parça) 250 g (7-9 parça)	-	Donmuş pizza dilimlerini veya mini or mini tuzlu çörekleri yüksek metal rafa dizin.
6	**Baharatlı Mısır Cipsi (Nachos)**	125 g	-	Mısır ciplerini seramik bir tabağa koyun. Üstüne 50gr rendelenmiş çedar peyniri ve baharat ekleyin. Döner tepsiye yerleştirin.

Otomatik Buğulama Özelliğinin Kullanılması

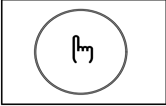
Otomatik Buğulama ( ) özelliğinde önceden ayarlanmış 5 pişirme süresi vardır. Başka pişirme süresi ve güç seviyesi ayarlamanıza gerek yoktur.

Kontrol Düğmesini çevirerek servis miktarını ayarlayabilirsiniz.

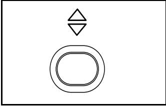
İlk olarak, yiyeceği döner tepsinin ortasına yerleştirin ve kapağı kapatın.



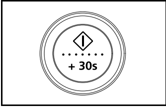
1. **Ayar Düğmesi'**ni **Auto steam** ( ) sembolüne çevirin.



2. Pişirmek istediğiniz yiyecek tipinin seçmek için **Select** ( ) tuşuna basın. Önceden programlanmış çeşitli ayarların açıklamaları için bir sonraki sayfada bulunan tabloya bakın.



3. Eğer gerekli ise pişirme süresini arttırmak ya da azaltmak için **More/Less** ( ) tuşuna basın.



4. **Start** ( ) tuşuna basın.
   Sonuç: Yiyecek tercih ettiğiniz önceden programlanmış ayar doğrultusunda pişirilecektir.
   - İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "ENJOY MEAL" ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

Aşağıdaki tablo çeşitli Otomatik Buğulama Programlarını, miktarları, bekleme sürelerini ve uygun tavsiyeleri göstermektedir.
Bu programlar sadece otomatik buhar ile pişirme (buğulama) aksesuarları ile birlikte kullanılabilir. Pişme süreleri yiyeceğin büyüklüğüne, kalınlığına ve tipine bağlıdır. İnce ya da küçük parçaları pişirirken "less" tuşuna basın. Kalın ya da büyük parçaları pişirirken "more" tuşuna basarak ilave pişme süresi ekleyebilirsiniz.
Bu programlar sadece mikrodalga enerjisi ile çalışır.

Kod	Yiyecek	Servis Miktarı	Soğuk Su Miktarı	Tavsiyeler
1	**Taze Sebzeler (küçük parçalar)**	200-800g	500 ml	Sebzeleri yıkayın ve temizleyin, eşit ölçüde dilimlere veya parçalara ayırın. pieces. Buğulama tabağının kare kasesi içine 500ml su koyun. Çelik tepsiyi kase üzerine yerleştirin ve sebzeleri ekleyerek çelik kapak ile kapatın. Buğulama tabağını döner tepsiye yerleştirin. Bu program; brokoli ve karnabahar parçaları, dilimlenmiş havuç, kabak ve biber için uygundur.
2	**Taze Sebzeler (büyük parçalar)**	200-800g	500 ml	Sebzeleri yıkayın ve temizleyin. Buğulama tabağının kare kasesine 500ml su koyun. Çelik tepsiyi kase üzerine yerleştirin ve sebzeleri ekleyerek çelik kapak ile kapatın. Buğulama tabağını döner tepsiye yerleştirin. Bu program; koçan halinde mısır, enginar, bütün halde karnabahar, patates ve 4'e bölünmüş lahana gibi büyük sebzeler için uygundur.
3	**Balık Filetoları**	100-600g	500 ml	Balık filetolarını yıkayın ve temizleyin. Buğulama tabağının kare kasesi içine 500ml su koyun. Çelik tepsiyi kase üzerine yerleştirin ve balık filetolarını yan yana dizin. Tuz, baharat ve 1-2 kaşık limon suyu ekleyebilirsiniz. Çelik kapak ile kapatın. Buğulama tabağını döner tepsiye yerleştirin. Bu program; somon, tuna, morina gibi balıkların filetoları için uygundur.

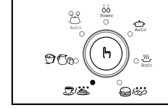
Otomatik Buğulama Özelliğinin Kullanılması

(önceki sayfadan devam)

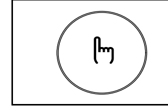
Kod	Yiyecek	Servis Miktarı	Soğuk Su Miktarı	Tavsiyeler
4	**Yumurta**	4-6 adet	500 ml	Buğulama tabağının kare kasesi içine 500ml su koyun. Çelik tepsiyi kase üzerine yerleştirin. 4-6 taze yumurtayı orta büyüklükte) delin ve tepsideki küçük oyuklara yerleştirin. Çelik kapak ile kapatın ve buğulama tabağını döner tepsiye yerleştirin. 1-3 yumurta pişirirken "less" tuşuna basın, 7-9 yumurta ya da büyük yumurtalar için "more" tuşuna basın.
5	**Tavuk Göğüs Eti**	100-600 g	500 ml	Tavuk göğüs filetolarını yıkayın ve temizleyin. Buğulama tabağının kare kasesi içine 500ml su koyun. Suya baharat ekleyebilirsiniz. Çelik tepsiyi kase üzerine yerleştirin ve tavuk etlerini yan yana dizin. Çelik kapak ile kapatın. Buğulama tabağını döner tepsiye koyun. Bu program; tavuk ve hindinin göğüs filetoları için uygundur. But pişirirken "more" tuşuna basın.

Kafeterya Özelliğinin Kullanılması

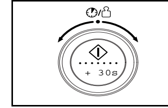
Kafeterya ( ) özelliği ile, pişirme zamanı otomatik olarak ayarlanır. Kontrol Düğmesini çevirerek servis miktarını ayarlayabilirsiniz. İlk olarak, yiyeceği döner tepsinin ortasına yerleştirin ve kapağı kapatın.



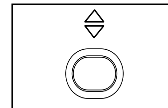
1. **Ayar Düğmesi**'ni **Cafeteria** ( ) sembolüne çevirin.



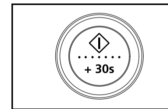
2. Pişirmek istediğiniz yiyecek tipinin seçmek için **Select** ( ) tuşuna basın. Önceden programlanmış çeşitli ayarların açıklamaları için bir sonraki sayfada bulunan tabloya bakın.



3. **Kontrol Düğmesi'**ni çevirerek servis miktarını seçin.



4. Eğer gerekli ise pişirme süresini arttırmak ya da azaltmak için **More/Less** ( ) tuşuna basın.



5. **Start** ( ) tuşuna basın.
   Sonuç: Yiyecek tercih ettiğiniz önceden programlanmış ayar doğrultusunda pişirilecektir.
   - İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "ENJOY MEAL" ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

Kafeterya Ayarları

Aşağıdaki tabloda içecekleri ısıtma ve donmuş kekleri çözme/ısıtma için kullanılan çeşitli Otomatik Programlar gösterilmektedir.

1 no'lu program sadece mikrodalga modunda çalışır.
2 no'lu program ise mikrodalga ve ısıyayımı kombinasyonu modunda çalışır.

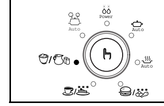
Kod	Yiyecek	Servis Miktarı	Bekleme Süresi	Tavsiyeler
1	**İçecekler Kahve, Süt, Çay, Su** (oda sıcaklığı)	150 ml (1 fincan) 300 ml (2 fincan) 450 ml (3 fincan) 600 ml (4 fincan)	1-2dk.	Sıvıları seramik fincanlara koyun ve üstünü kapatmadan ısıtın. 1 fincan ise ortaya, 2 fincan ise karşılıklı olmak üzere 3 veya 4 fincanı da daire şeklinde dizin. Mikrodalga fırında beklemeye bırakın. Bekleme süresinin öncesinde, sonrasında karıştırın. Fincanları çıkartırken dikkatli olun (sıvılar için güvenlik uyarılarına bakın).
2	**Donmuş Kek**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-15dk.	Donmuş keki rafın ortasına koyun. Alternatif olarak, domuş kek parçalarını daire şeklinde alçak rafa dizin. Rafı döner tepsinin ortasına yerleştirin. Bu program krema ile doldurulmuş ya çikolata ile kaplanmış kekler için uygun değildir.

Fermantasyon Özelliğinin Kullanılması

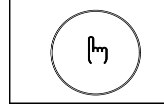
TR

Fermantasyon ( ) özelliğinde, pişirme süresi otomatik olarak ayarlanır.

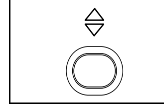
Kontrol Düğmesini çevirerek servis miktarını ayarlayabilirsiniz.
İlk olarak, yiyeceği döner tepsinin ortasına yerleştirin ve kapağı kapatın.



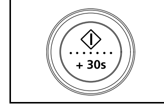
1. **Ayar Düğmesi'**ni **Fermentation** ( ) sembolüne çevirin.



2. Pişirmek istediğiniz yiyecek tipinin seçmek için **Select** ( ) tuşuna basın. Önceden programlanmış çeşitli ayarların açıklamaları için bir sonraki sayfada bulunan tabloya bakın.



3. Eğer gerekli ise pişirme süresini arttırmak ya da azaltmak için **More/Less** ( ) tuşuna basın.



4. **Start** ( ) tuşuna basın.
   Sonuç: Yiyecek seçilen otomatik ayara göre pişirilir.

   - İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "ENJOY MEAL" ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

Fermantasyon Ayarları

TR

Aşağıdaki tablo, yoğurt hazırlamak ya da hamur mayalamak gibi özel fonksiyonları sunmaktadır. Tabloda; miktarlar, bekleme süreleri ve uygun tavsiyeler de yer almaktadır.

1 no'lu program, mikrodalga ve ısıyayımı kombinasyonu ile çalışır. Döner tepsi başlangıçta döner ve toplam sürenin 1/3'ü geçtikten sonra dönüş hareketini durdurur.

2 no'lu program sadece ısıyayımı ile çalışır (döner tepsi dönmez).

Kod	Yiyecek	Servis Miktarı	Bekleme Süresi	Tavsiyeler
1	**Hamur Mayalama**	500-1000g	5-10 dk. fırın kabında	Aşağıdaki basit tariflerle ilgilidir. Hamuru büyük bir cam kaseye (çap:18cm) koyun ve üzerini mikrodalga fırına uygun streç film ile kapatın. Kaseyi alçak rafa koyun. Hamurun mayalanma işlemi, hamur hacminin iki katına ulaştığında durabilir. Süreyi "more" tuşuna basarak arttırabilirsiniz. Pizza hamuru için "less" tuşunu kullanmanız tavsiye edilir.
2	**Yoğurt**	1000 ml	12 saat buzdolabında	Büyük bir cam/seramik kase kullanın (çap:20 cm). 1 litre uzun ömürlü süt ile 100gr doğal yoğurdu karıştırın. (oda sıcaklığında; %3.5 yağ). Kaseyi streç film ile kapatın ve alçak rafa koyun. İlk kez yoğut hazırlıyorsanız, kurutulmuş laktik asit bakterisi içeren fermantasyon tozu kullanmanız tavsiye edilir. "More" tuşuna basın (9 saat). Yoğurdun mayalanması normal 8 saat ya da daha az sürede de gerçekleşebilir. 6-7 adet seramik kap veya küçük cam kaseler kullanıyorsanız, "less" tuşuna basabilirsiniz.

Kolay Tarifler

Kek:

500gr beyaz un, 1 paket kuru maya (7gr), 50gr şeker ve ¼ çay kaşığı tuşu karıştırın. 250ml sıcak süt ekleyin (soğuk sütü ısıtmak için: 900W gücünde 30-40 saniye) ve iyice karıştırın. 100gr yumuşak margarin (soğuk margarini yumuşatmak için: 900W güç, 30-40sn), 1 taze yumurta (oda sıcaklığında) ekleyin. Mikser ile 5 dakika boyunca yoğurarak hamuru hazırlayın.

Pizza:

300gr beyaz un, 1 paket kuru maya (7gr), 1 çay kaşığı şeker ve 1 çay kaşığı tuzu karıştırın. 200ml ılık su ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin. Mikser ile 5 dakika boyunca yoğurarak hamuru hazırlayın.

Gevrek Tabağının Kullanılması

Sadece CE1151T / CE1153F

Normalde, ızgara/ısıyayım fırınlarında ızgara veya mikrodalga modunu kullanarak pişirme yaptığınızda, hamurişi ve pizza gibi yiyeceklerin alt kısmı ıslak kalır. Samsung Gevrek Tabağı sayesinde yiyecekleriniz gevrekliğini kaybetmez.

Gevrek tabağı ayrıca, pastırma, yumurta sosis gibi gıdalar için de kullanılabilir.

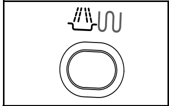
☛ Gevrek tabağını kullanmadan önce, kombinasyon modunu seçerek 3-5 dakika için önısıtma yapın:
- Isıyayımı (250°C) ve mikrodalga kombinasyonu (600 W güç seviyesi)
- Izgara ve mikrodalga kombinasyonu (600 W güç seviyesi)
- Konuyla ilgili olarak sayfa 28 ve 29'a bakınız.

1. Gevrek tabağını yukarıda açıklandığı gibi önceden ısıtın.
   - Çok sıcak olacağından, gevrek tabağını alırken herzaman bir fırın eldiveni kullanın.

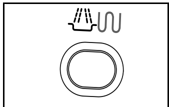
2. Pastırma, yumurta, sosis gibi yiyeceklerin güzelce kızarması için gevrek tabağını fırça ile biraz yağlayın.

3. Gevrek tabağına yiyeceği yerleştirin.
   - Gevrek tabağına ısıya dayanıksız nesneler koymayın; örn. plastik çatal v.s.

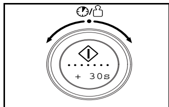
4. Gevrek tabağını döner tepsi üzerine yerleştirin.
   - Gevrek tabağını fırına döner tepsi olmadan asla yerleştirmeyin.



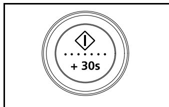
5. **Combi** ( ) tuşuna basın.



6. **Combi** ( ) tuşuna basarak uygun güç seviyesini seçin.

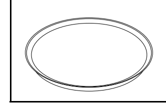


7. Uygun pişirme süresi görüntülenene dek **Kontrol Düğmesi'**ni çevirerek pişirme süresini seçin.



8. **Start** (⌽) tuşuna basın.
   <u>Sonuç:</u> Pişirme işlemi başlar.
   - ◆ İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "0" ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

Gevrek tabağının temizlenmesi



Gevrek tabağını temizlemenin en iyi yolu onu sıcak su ve deterjanla yıkamaktır. Ardından temiz suyla durulayın. Üstündeki kaplamaya zarar vereceğinden fırça ya da sert sünger kullanmayın.



Gevrek tabağı teflon kaplama olduğundan, doğru şekilde kullanılmadığı takdirde zarar görebilir.
- Gevrek tabağında asla yiyecek kesmeyin. Yiyeceği dilimlere ayırmadan önce tabaktan çıkartın.
- Yiyeceği çevirmek için plastik veya ahşap bir spatula kullanmanız önerilir.

Gevrek Tabağı Ayarları

Gevrek tabağının doğrudan döner tepsi üzerinde ön ısıtılması tavsiye edilir. Gevrek tabağını 600 W + Grill (Izgara) fonksiyonu ile ön ısıtın ve tablodaki süreleri ve talimatları izleyin.

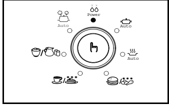
Yiyecek	Miktar	Önısıtma Süresi(dk.)	Pişirme Modu	Pişirme Süresi(dk.)	Tavsiyeler
Pastırma	4-6 dilim (80 g)	3	600W+ Izgara	3½- 4½	Gevrek tabağını önısıtın. Dilimleri yan yana tabağa yerleştirin. Gevrek tabağını yüksek rafa koyun.
Izgara Domates	400 g (4 parça)	3	300W + Izgara	6-7	Gevrek tabağını önısıtın. Domatesleri ikiye ayırın. Üstlerine birer parça peynir koyun. Daire şeklinde tabağa dizin. Gevrek tabağını üst rafa koyun.
Omlet	300 g	3-4	450W + Izgara	4-5	3 yumurta kırın, 2 kaşık süt, baharat ekleyin. Domatesi küp şeklinde doğrayın. Gevrek tabağını önısıtın. Domatesleri tabağa koyun, kırılmış yumurtaları ekleyin ve 50gr rendelenmiş peynir koyun. Gevrek tabağını üst rafa yerleştirin.
Izgara Sebze	250 g	3-4	450W + Izgara	8-9	Gevrek tabağını önısıtın ve 1 kaşık yağ ile yağlayın. Taze dilimlenmiş sebzeleri tabağa koyun örn. biber, soğan parçaları, kabak dilimleri ve mantar. Gevrek tabağını üst rafa yerleştirin.
Donmuş, Sarma (malzemeli)	150 g	2-3	600W + Izgara	2-3	Gevrek tabağını önısıtın. Düz, donmuş sarmayı gevrek tabağına koyun. Gevrek tabağını döner tepsiye yerleştirin. Piştikten sonra sarmayı dolayın.
Donmuş Pizza	300-400g	4-5	600W + Izgara	6-8	Gevrek tabağını önısıtın. Donmuş pizzayı tabağa koyun. Gevrek tabağını üst rafa yerleştirin.
Mini-Pizza-Atıştırmalık (donmuş)	9 x 30 g (270g)	3-4	450W + Grill	6-7	Gevrek tabağını önısıtın. mini pizza veya çörek gibi donmuş mini hamurişlerini gevrek tabağına koyun. Gevrek tabağını üst rafa yerleştirin.
Fırın Cipsi (donmuş)	300 g	3-4	450W + Grill	12-14	Gevrek tabağını önısıtın. Fırın cipslerini tabağa yayın. Gevrek tabağını üst rafa yerleştirin. Pişme süresinin yarısında çevirin.
Tavuk Çıtırları (donmuş)	250 g	4	600W+ Grill	6-7	Gevrek tabağını önısıtın. 1 kaşık yağ ile yağlayın. Çıtır tavukları tabağa koyun. Gevrek tabağını üst rafa yerleştirin. 4-5 dakika sonra diğer tarafa çevirin.
Elmalı Tart (taze)	500 g	3	300W + Grill	12-14	250gr ince hamurişi hazırlayın. İki elmayı ince dilimler halinde doğrayın. Gevrek tabağını önısıtın. Hamurişini gevrek tabağına yerleştirin. Üstüne elma dilimlerini dizin ve 1-2 kaşık şeker ekleyin. Elmalı tart olan gevrek tabağını üst rafa koyun.

Çok Kademeli Pişirme

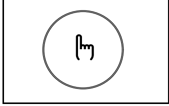
Mikrodalga fırınınız yiyecek pişirmek için 4 kademeye kadar programlanabilir (Isıyayımı, Mikrodalga+Isıyayımı ve Önısıtma modu, Çok Kademeli pişirmede kullanılamaz).
Örnek: Herbir aşamanın ardından fırını sıfırlamaksızın yiyeceği çözmek ve pişirmek istiyorsunuz. 1.8 kg ağırlığındaki bir tavuğu 4 kademede çözebilir ve pişirebilirsiniz:

- ***Buz çözme***
- ***30 dakikalık mikrodalga pişirme***
- ***15 dakikalık ızgara***

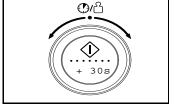
☛ Buz çözme ve bekleme ilk iki kademede yapılmalıdır. Kombinasyon ve Izgara kalan iki kademede sadece bir kez kullanılabilir. Bununla birlikte mikrodalga iki kez kullanılabilir (iki faklı güç seviyesinde).



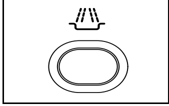
1. **Ayar Düğmesi'**ni **Power Defrost** ( ) sembolüne çevirin.



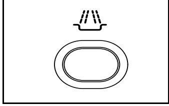
2. Pişirmek istediğiniz yiyecek tipinin seçmek için **Select** ( ) tuşuna basın.



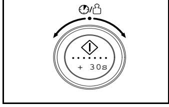
3. **Kontrol Düğmesi'**ni uygun sayılara çevirerek ağırlığı ayarlayın. (örnekte 1800 gr).



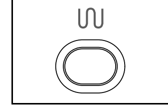
4. **Microwave** ( ) tuşuna basın.



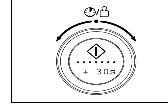
5. İlgili çıkış gücü görüntülenene dek **Microwave** ( ) tuşuna basmak suretiyle istediğiniz güç seviyesini seçin. (örnekte 450W)



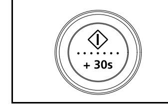
6. Pişirme süresini ayarlamak için **Kontrol Düğmesini** çevirin. (örnekte 30 dakika).



7. **Grill** ( ) tuşuna basın.



8. Pişirme süresini ayarlamak için **Kontrol Düğmesini** çevirin. (örnekte 15 dakika)



9. **Start** ( ) tuşuna basın.
   Sonuç: Pişirme işlemi başlar.
   ◆ İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "0" ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

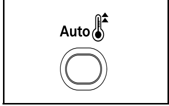
Fırının Hızlı Önısıtılması

TR

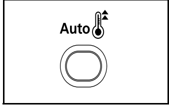
Isıyayımı ile pişirme için, yiyeceği fırına yerleştirmeden önce fırının uygun bir sıcaklığa göre ön ısıtılması tavsiye edilir.

Fırın istenen sıcaklığa ulaştığında yaklaşık 10 dakika kadar bu ısıda kalacaktır. Ardından otomatik olarak kapanır.

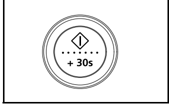
İstediğiniz pişirme tipine göre ısıtma elemanının doğru konumda olup olmadığını kontrol edin.



1. **Auto Fast Preheat** (Auto) tuşuna basın.
   Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenecektir:
   250°C (sıcaklık)



2. **Auto Fast Preheat** (Auto) tuşuna bir kez veya daha fazla basarak sıcaklığı ayarlayın.



3. **Start** (◇) tuşuna basın.
   Sonuç: Fırın istenilen sıcaklığa göre ısıtılacaktır.
   - ◆ Ayarlı sıcaklığa ulaştığında, fırın 6 kez sinyal verir ve sıcaklık 10 dakika boyunca korunur.
   - ◆ 10 dakika sonra, fırın 4 kez sinyal verir ve çalışma durur.


İç sıcaklığın istenen sıcaklığa erişmesi durumunda, fırın 6 kez sinyal verir ve sıcaklık 10 dakika boyunca korunur.


Fırının içindeki geçerli sıcaklık değerini öğrenmek için, **Auto Fast Preheat**(Auto) tuşuna basın.

Isıyayımı İle Pişirme

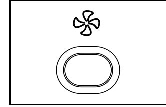
Isıyayımı modu, yiyeceğinizi geleneksel fırınlarla aynı şekilde pişirmenizi sağlar. Mikrodalga modu kullanılmaz. Sıcaklığı, tercihiniz doğrultusunda, 40°C ile 250°C arasında sekiz seviyede ayarlayabilirsiniz.

Maksimum pişirme süresi 60 dakikadır.

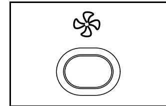

Eğer fırını otomatik hızlı önısıtma işlemine tabi tutmak istiyorsanız:

- Çok sıcak olacaklarından, fırının içindeki gereçlere dokunurken herzaman fırın eldivenlerini kullanın.
- Alçak rafı kullanırsanız, pişirme ve kızartma için daha iyi bir sonuç alırsınız.

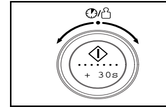
Isıtma elemanının yatay konumda, döner tepsinin de hazır konumda olup olmadığını kontrol edin. Kapağı açın, gereçleri alt rafa koyun ve bunları döner tepsi üzerine yerleştirin.



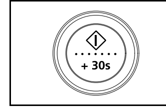
1. **Convection** ( ) tuşuna basın.
   Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenecektir:
   (ısıyayım modu)
   250°C (sıcaklık)



2. **Convection** ( ) tuşuna bir kez ya da daha fazla basarak sıcaklığı ayarlayın.



3. Pişirme süresini ayarlamak için **Kontrol Düğmesi'**ni çevirin.



4. **Start** (◇) tuşuna basın.
   Sonuç: Pişirme işlemi başlar.
   - ◆ İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "0" ibaresi 4 kez yanar söner.
     Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

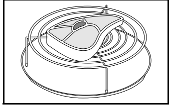

Sıcaklığı kontrol etmek için istediğiniz zaman **Auto Fast Preheat** (Auto) tuşuna basabilirsiniz.

Izgara

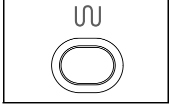
Izgara, mikrodalgaları kullanmadan, yiyecekleri hızlı bir şekilde ısıtmanızı ve kızartmanızı sağlar

- ***Çok sıcak olacakları için fırının içindeki gereçlere dokunurken herzaman fırın eldivenlerini kullanın.***
- ***Eğer yüksek (üst) rafı kullanırsanız, pişirme ve ızgara için daha iyi bir sonuç elde edersiniz.***

Isıtma elemanının yatay konumda, uygun rafın da hazır konumda olup olmadığını kontrol edin.

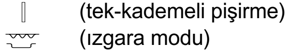


1. Kapağı açın ve yiyeceği ızgara rafına yerleştirin.



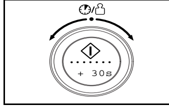
2. **Grill** ( ) tuşuna basın.

Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenecektir:

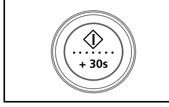


(tek-kademeli pişirme)
(ızgara modu)

- Izgaranın sıcaklığını ayarlayamazsınız.



3. **Kontrol Düğmesi'**ni çevirerek ızgara süresini ayarlayın.
- Maksimum ızgara süresi 60 dakikadır.



4. **Start** ( ) tuşuna basın.

Sonuç: Izgara işlemi başlar.

◆ İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "0" ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

Isıtma Elemanı İçin Konum Seçimi

TR

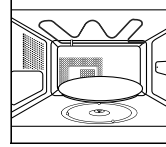
Isıtma elemanı ızgara yapılırken kullanılır.

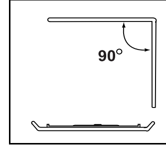
Isıtma elemanı yiyecekleri, ısıyayımı, ızgara ya da şiş yaparak pişirirken kullanılır. İki konumdan birine yerleştirilebilir:

- ***Izgara ve ısıyayımı ile pişirme için yatay konum***
- ***Sadece şiş kebab için dikey konum (CE1152M/CE1153F)***



Isıtma elemanının konumunu sadece soğuk olduğunda değiştirin. Onu dikey konuma alırken aşırı güç uygulamayın.

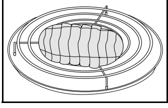




Isıtma elemanını aşağıdaki konuma ayarlamak için..	**Aşağıda belirtilen işemleri yapın..**
Dikey Konum (sadece şiş-rosto: CE1152M/CE1153F)	◆ Isıtma elemanını aşağıya doğru çekin. ◆ Arka duvarla paralel olana kadar fırının arka kısmına doğru itin.
Yatay Konum (ısıyayımı ile pişirme ve ızgara)	◆ Isıtma elemanını kendinize doğru çekin. ◆ Fırının çatısıyla paralel olana kadar onu fırının üst kısmına doğru itin.

TR

Aksesuar Seçimi



Geleneksel ısıyayımı ile pişirme, pişirme kabı gerektirir. Bununla birlikte, normal fırınınızda kullandığınız pişirme kaplarını kullanmalısınız.

Mikrodalgaya uygun kaplar, genelde ısıyayımı ile pişirme için uygun değildir: plastik kaplar, tabaklar, kağıt fincanlar ve havlular kullanılmaz.

Eğer bir kombine pişirme modu seçmek istiyorsanız (mikrodalga ve ızgara ya da ısıyayımı), sadece mikrodalga için uygun ve fırına dayanıklı gereçleri kullanın. Metal pişirme kapları/gereçleri fırına zarar verebilir.

☛ Uygun pişirme kapları ve gereçler hakkında detaylı bilgi için, sayfa 32'de yer alan "Pişirme Kabı Rehberi"ne bakın.

Şiş-Rosto Pişirme

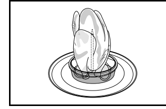
Sadece CE1152M / CE1153F

Eti çevirmenize gerek kalmayacağı için mangal şişleri ızgara için kullanışlı olacaktır. Bunlar mikrodalga ve ısıyayımı kombinasyonunda pişirme için de kullanılabilir.



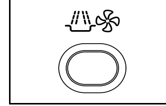
Etin ağırlığının şişe eşit oranda dağıldığından ve şişin eşit şekilde döndüğünden emin olun.

Çok sıcak olacaklarından, fırının içindeki gereçlere dokunurken herzaman fırın eldivenlerini kullanın.

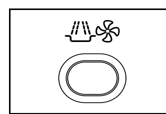


1. Şişi etin merkezinden geçecek şekilde itin.
Örnek: Şişi, bir tavuğun araka kemiği ile göğsu arasından itin.

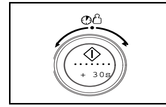
Şişi, yukarı gelecek şekilde cam bir kase içine yerleştirin.
Cam kaseyi döner tepsi üzerine yerleştirin. Kızarmasına yardımcı olması için ete yağ ve baharat sürün.



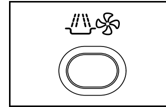
2. **Combi** (**MW+Convection**) tuþuna basýn.



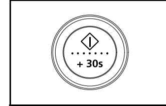
3. **Combi**(**MW+Convection**) tuşuna basarak sıcaklığı ayarlayın.



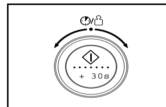
4. **Kontrol Düğmesi'**ni çevirerek pişirme süresini ayarlayın.
- Maksimum pişirme süresi 60 dakikadır.



5. Uygun güç seviyesini seçmek için **MW+Convection** ( ) tuşuna basın.



6. **Start** (⟐) tuşuna basın.
Sonuç: Pişirme işlemi ile birlikte şişler dönmeye başlar.
◆ İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "0" ibaresi 4 kez yanar söner.
Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.



7. Et tamamen piştiği zaman, şişi çıkartırken dikkatli olun. Ellerinizi korumak için fırın eldiveni kullanın.

Şiş-Rosto ve Mangal Ayarları

Rosto ve mangal şişlerini kullanmadan önce ısıtma elemanını dikey konuma getirin.

Arka duvarla paralel olana kadar fırının arka kısmına doğru itin.
Otomatik önısıtma fonksiyonu ile fırını ısıtın ve tabloda yer alan süreleri ve talimatları takip edin.

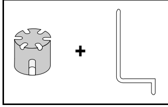
Yiyecek	Miktar	Pişirme Modu	Pişirme Süresi(dk.)	Bekleme Süresi(dk.)	Tavsiyeler
Rosto Tavuk	1000-1100g	450W+ Izgara	28-32	3-5	Tavuğu yağlayın, baharatlayın. Şişe geçirin, cam kaseye koyun. Cam kaseyi döner tepsinin ortasına yerleştirin.
Rosto Domuz	400 g (4 parça)	Izgara + Isıyayımı	70-90	5-10	Domuz etini yağlayın, baharatlayın. Şişe geçirin, cam kaseye koyun. Cam kaseyi döner tepsinin ortasına yerleştirin. Piştikten sonra ve bekleme sırasında alüminyum folyo ile sarın.
Hindi Eti	300 g	450W + Izgara	29-33	5-10	Hindi etini yağlayın, baharatlayın. Şişe geçirin, cam kaseye koyun. Cam kaseyi döner tepsinin ortasına yerleştirin. Piştikten sonra ve bekleme sırasında alüminyum folyo ile sarın.
Rosto Sığır / Rosto Kuzu	250 g	600W + 160°C	29-34	5-15	Sığır ve kuzu etini yağlayın, baharatlayın. Şişe takın. Şişle birlikte cam kasenin içine yerleştirin ve cam kaseyi döner tepsinin ortasına koyun. Rosto için olan otomatik pişirme programlarını kullanabilirsiniz. Piştikten sonra ve bekleme sırasında alüminyum folyo ile sarın.
Domuz Mangal Şişleri	150 g	Izgara + Isıyayımı	23-28	2	Eşit miktarlarda sebze ve et ile şişleri hazırlayın. Yağlayın ve baharatlayın. Şişleri bağlantı gerecine yerleştirip, cam kaseye koyun. Tüm malzeme ile birlikte cam kaseyi döner tepsinin ortasına yerleştirin.
Karışık Sebze Şişleri	300-400g	600W + Izgara	12-14	-	Eşit miktarlarda soğan, biber, kabak, koçan mısır parçaları ile şişleri hazırlayın. Şişleri bağlantı gerecine yerleştirip, cam kaseye koyun. Tüm malzeme ile birlikte cam kaseyi döner tepsinin ortasına yerleştirin.

Dikey Konumda Çoklu Şiş Kullanımı

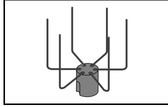
Sadece CE1152M / CE1153F

KEBAB İÇİN ÇOKLU ŞİŞ

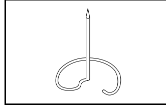
6 kebab şişi ile çoklu-şiş fonksiyonunu kullanarak eti, tavuğu, balığı, sebzeleri (soğan, biber veya kabak gibi) ve meyveleri parçalara ayırarak kolayca mangalda pişirme işlemi yapabilirsiniz.
Yukardaki yiyecekleri kebab şişleriyle birlikte ısıyayımı veya kombinasyon modunda kullanabilirsiniz.



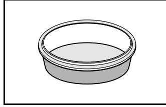
Bağlantı Kebab, Şiş,



Çoklu-Şiş



Mangal Şişi



Cam Kase

KEBAB ŞİŞLERİ İLE ÇOKLU ŞİŞİN KULLANIMI

1. Çoklu-şiş ile kebab hazırlamak için 6 şiş kullanın.
2. Her şişe eşit miktarda yiyecek koyun.
3. Rosto-şişini cam kaseye yerleştirin içine çoklu-şişi koyun.
4. Çoklu şişi koyduğunuz cam kaseyi döner tepsinin ortasına yerleştirin.

✎ Izgara işlemine başlamadan önce, ısıtma elemanının doğru konumda, tepede değil, fırının arka duvarında olduğundan emin olun.

IZGARADAN SONRA ÇOKLU ŞİŞLERİN FIRINDAN ÇIKARTILMASI

1. Çok sıcak olacağından, cam kaseyi fırından alırken fırın eldivenlerini kullanın.
2. Çoklu-şişi şiş standından çıkartırken de fırın eldivenlerini kullanın.
3. Şişleri çıkartırken dikkatli olun ve yiyeceği şişten itmek için bir çatal kullanın.

✎ Çoklu-şiş bulaşık makinasında yıkanmak için uygun değildir. Bu yüzden onu sıcak su ve deterjanla elde temizleyin. Kullandıktan sonra dikey çoklu-şişi fırından çıkartın.

Mikrodalga ve Izgara Kombinasyonu

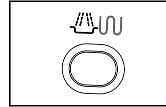
Mikrodalga pişirme ile ızgara fonksiyonunu birleştirebilirsiniz. Böylece hızlı pişirme ve kızartmayı aynı anda yapabilirsiniz.

☛ HER ZAMAN mikrodalga için güvenli ve fırına dayanıklı pişirme kapları kullanın. Cam ve seramik tabaklar bu iş için son derece uygundur.

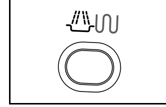
Çok sıcak olacağından fırındaki gereçlere dokunurken MUTLAKA bir fırın eldiveni kullanın.

Yüksek rafı kullanırsanız daha iyi bir pişirme ve ızgara sağlarsınız.

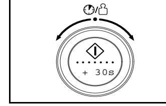
Kapağı açın. Yiyeceği pişirilecek yiyecek tipine göre en uygun rafa yerleştirin. Rafı döner tepsinin üzerine koyun. Kapağı kapatın.



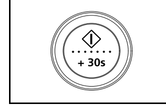
1. **Combi** (**MW+Grill**) tuşuna basın.
   Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenecektir:
   (tek-kademeli pişirme)
   (mikrodalga & ızgara kombinasyon modu)



2. İlgili çıkış gücü görüntülenene kadar **Combi** (**MW+Grill**) tuşuna basarak güç seviyesini ayarlayın. (300-600W).
   - Izgaranın sıcaklığını ayarlayamazsınız.



3. **Kontrol Düğmesi'**ni çevirerek pişirme süresini ayarlayın.
   - Maksimum pişirme süresi 60 dakikadır.



4. **Start** (◇) tuşuna basın.
   Sonuç:
   - ◆ Kombine pişirme işlemi başlar.
   - ◆ İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "0" ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

Mikrodalga ve Isıyayımı Kombinasyonu

Kombine pişirme hem mikrodalga enerjisini hem de ısıyayımı ile ısıtmayı kullanır. Mikrodalga kullanıldığından önısıtma yapılmasına gerek yoktur.

Kombinasyon modunda pek çok yiyecek pişirilebilir:

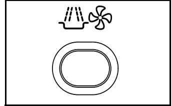
- ***Rosto et ve tavuk***
- ***Turta ve kekler***
- ***Yumurta ve peynir tabakları***

☛ HER ZAMAN mikrodalga için güvenli ve fırına dayanıklı pişirme kapları kullanın. Cam ve seramik tabaklar bu iş için son derece uygundur.

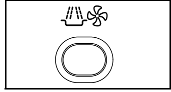
Çok sıcak olacağından fırındaki gereçlere dokunurken MUTLAKA bir fırın eldiveni kullanın.

Alçak rafı kullanırsanız daha iyi bir pişirme ve ızgara sağlarsınız.

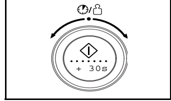
Kapağı açın. Yiyeceği döner tepsi ya da alçak rafa yerleştirin. Alçak rafı daha sonra döner tepsi üzerine koyulmalıdır. Kapağı kapatın. Isıtma elemanı yatay konumda olmalıdır.



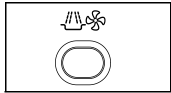
1. **Combi** (**MW+Convection**) tuşuna basın.
   Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenecektir:
   (mikrodalga & ısıyayımı kombi modu)
   250°C (sıcaklık)



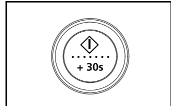
2. Sıcaklık değerini seçmek için **Combi** (**MW+Convection**) tuşuna basın.



3. **Kontrol Düğmesi'**ni çevirerek pişirme süresini ayarlayın.
   - Maksimum pişirme süresi 60 dakikadır.



4. İlgili çıkış gücü (100-600W) görüntülenene kadar **Combi** (**MW+Convection**) tuşuna basarak güç seviyesini ayarlayın.



5. **Start** (◇) tuşuna basın.
   Sonuç:
   - ◆ Kombine pişirme işlemi başlar.
   - ◆ Fırın istenilen sıcaklığa kadar ısıtılır ve ardından pişirme zamanı dolana dek mikrodalga pişirme devam eder.
   - ◆ İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "0" ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

 Fırının içindeki geçerli sıcaklık değerini öğrenmek için, **Auto Fast Preheat**(Auto) tuşuna basın.

Isıyayımı ve Izgara Kombinasyonu

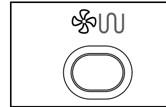
Kombine pişirme hem ısıyayımını hem de ızgarayı kullanır.

 HER ZAMAN mikrodalga için güvenli ve fırına dayanıklı pişirme kapları kullanın. Cam ve seramik tabaklar bu iş için son derece uygundur.

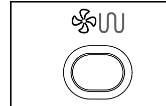
Çok sıcak olacağından fırındaki gereçlere dokunurken MUTLAKA bir fırın eldiveni kullanın.

Yüksek rafı kullanırsanız daha iyi bir pişirme ve ızgara sağlarsınız.

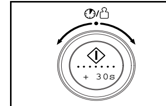
Kapağı açın. Yiyeceği döner tepsi ya da alçak ve yüksek rafa yerleştirin. Raflar daha sonra döner tepsi üzerine koyulmalıdır. Kapağı kapatın. Isıtma elemanı yatay konumda olmalıdır.



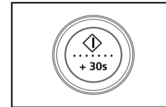
1. **Combi** (**Convection+Grill**) tuşuna basın.
   Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenecektir:



2. Sıcaklık değerini seçmek için **Combi** (**Convection+Grill**) tuşuna basın.



3. **Kontrol Düğmesi'**ni çevirerek pişirme süresini ayarlayın.
   - Maksimum pişirme süresi 60 dakikadır.

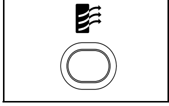


4. **Start** (◇) tuşuna basın.
   Sonuç:
   - ◆ Kombine pişirme işlemi başlar.
   - ◆ İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "0" ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

TR

Kokugiderme Özelliğinin Kullanılması

Kokulu yiyecekleri pişirdikten sonra veya fırının içinde çok fazla duman varsa bu özelliği kullanın.
İlk önce fırının içini temizleyin.



Temizleme işini bitirdikten sonra **Deodorization** ( ) tuşuna basın. 4 sinyal sesi duyacaksınız.

✎ Kokugiderme süresi 5 dakika olarak belirlenebilir.
+30s tuşuna her bastığınızda 30 saniyelik aralıklarla artar.

✎ **Kokugiderme** süresini +30s tuşuna basarak da ayarlayabilirsiniz.

✎ Maksimum koku giderme süresi 60 dakikadır.

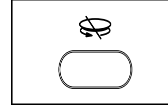
Döner Tepsi Fonksiyonunu Manuel Durdurma

Döner tepsi aktif/kapalı ( ***) tuşu sayesinde döner tepsinin dolaşımını durdurarak fırının içini dolduracak ölçüde büyük tabaklar kullanabilirsiniz (sadece manuel pişirme modunda).***

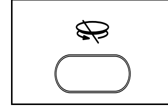
☛ Bu durumda elde edeceğiniz sonuçlar pek tatmin edici olmayabilir. Pişirme işlemi süresinde tabağın elle yarı ölçü üzerinden döndürülmesi tavsiye edilir.

Uyarı ! Fırında bir yiyecek yokken asla döner tepsiyi çalıştırmayın.

Sonuç: Bu ünitenin zarar görmesine ya da yangına yol açabilir.



1. **Turntable on/off** ( ) tuşuna basın.
   Sonuç: Döner tepsi hareket etmeyecektir.



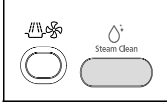
2. Döner tepsiyi hareket ettirmek için tekrar **Turntable on/off** ( ) tuşuna basın.
   Sonuç: Döner tepsi hareket etmeye başlar.

✎ Pişirme işlemi sırasında **Turntable on/off** () tuşuna basmayın.
Turntable On/Off ( ) tuşuna basmadan önce pişirme işlemini iptal edin.

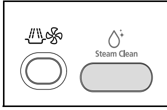
Mikrodalga Fırın İçin Güvenlik Kilidi

Mikrodalga fırınınız özel bir Çocuk Güvenliği kildine sahiptir. Bu sayede çocukların ya da fırını kullanmayı bilmeyen kişilerin onu kazara çalıştırması engellenmiş olur.

Fırın istenilen bir zamanda kilitlenebilir.



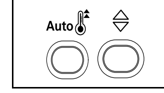
1. **Combi** (**MW+Convection**)ve **steam Clean** ( ) tuşlarına aynı anda basın (yakl. 3 saniye).
   Sonuç:
   - Fırın kitlenenir.
   - Ekranda “**LOCK**” ibaresi görüntülenir.



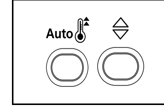
2. Fırın kilidini açmak için tekrar **Combi** (**MW+Convection**) ve **steam Clean** ( ) tuşlarına aynı anda basın (yaklaşık 3 saniye kadar).
   Sonuç: Fırın normal şekilde kullanılabilir.

Sinyal Sesinin Kapatılması

Sinyal sesini istediğiniz zaman kapatabilirsiniz.



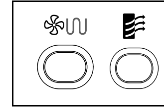
1. **Auto Fast Preheat** ( ) ve **More/Less** ( ) tuşlarına aynı anda basın (yaklaşık 1 saniye kadar).
   Sonuç: Bir fonksiyonunsonunda fırın sinyal sesi vermez.



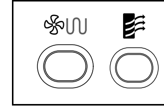
2. Sinyal sesini tekrar aktif hale getirmek için **Auto Fast Preheat**( )ve **More/Less** ( ) tuşlarına tekrar aynı anda basın (yaklaşık 1 saniye kadar).
   Sonuç: Fırın normal olarak çalışır.

Ağırlık Biriminin Değiştirilmesi Seçimi

Mikrodalga fırında kullanılan ağırlık birimi temelde"Gram" olarak ayarlanmıştır.



1. Ağırlık birimini "**Pounds**" olarak değiştirmek isterseniz; **Combi** (**Convection+Grill**) ve **Deodorization**( ) tuşlarına aynı anda, 1 saniye kadar basın.
   Sonuç: Gösterge panelinde "**Oz**" ibaresi görünür ve 3 kez yanıp söner.
   Böylece ağırlık birimi "**Pound**" olarak ayarlanır.



2. Ağırlık birimini tekrar "**Gram**" olarak ayarlamak için; **Combi** (**Convection+Grill**) ve **Deodorization**( ) tuşlarına aynı anda, 1 saniye kadar basın.
   Sonuç: Gösterge panelinde "**g**" ibaresi görünür ve 3 kez yanıp söner.
   Böylece ağırlık birimi "**Gram**" olarak ayarlanır.

Pişirme Kabı Rehberi

TR

Yiyecekleri mikrodalga fırında pişirmek için, mikrodalgalar yansımadan veya kullanılan kap tarafından emilmeden yiyeceğe nüfuz etmelidir.

Bu yüzden, pişirme kabı seçerken dikkatli olunmalıdır. Eğer pişirme kabı mikrodalga için güvenli ise, endişelenmenize gerek yoktur.

Aşağıdaki tabloda değişik pişirme kaplarını listenmekte ve bunların mikrodalga fırında nasıl kullanılmaları gerektiğini açıklanmaktadır.

Pişirme Kabı	Mikrodalga-Güvenliği	Yorumlar
Alüminyum folyo	✓ ✗	Bazı kısımları aşırı pişirmeye karşı korumak için, az miktarlarda kullanılabilir. Folyo, fırının duvarlarına çok yaklaştırıldığında veya çok fazla kullanıldığında kıvılcımlar oluşabilir.
Kızartma tabağı	✓	Ön ısıtma işlemini sekiz dakikadan fazla sürdürmeyin.
Porselen ve çömlek	✓	Metal süsleme uygulanmadığı takdirde porselen, fırınlanmış çömlek ve kemik porselen genellikle uygundur.
Atılabilir polyester mukavva tabaklar	✓	Bazı donmuş yiyecekler, bu tabaklarda ambalajlanır.
Hazır gıda ambalajı		
• Polistiren kaplar	✓	Yiyecekleri ısıtmak için kullanılabilir. Aşırı ısıtma, polistiren maddesinin erimesine sebep olabilir.
• Kağıt ambalaj veya gazete	✗	Yangına sebep olabilir.
• Dönüştürülebilir kağıt veya metal süs	✗	Kıvılcımlara sebep olabilir.
Cam Eşya		
• Fırından masaya özellikli cam kaplar	✓	Metal süsleme uygulanmadığı takdirde kullanılabilir.
• İnce cam eşyalar	✓	Yiyecekleri veya sıvıları ısıtmak için kullanılabilir. Aniden ısıtıldığında ince cam kırılabilir veya çatlayabilir.
• Cam kavanozlar	✓	Kapağı açmalısınız. Sadece ısıtma için uygundur.
Metal		
• Tabaklar	✗	Kıvılcımlara veya yangına sebep olabilir.
• Buzluk poşet/kap bağları	✗	
Kağıt		
• Tabak, fincan, peçete ve mutfak kağıdı	✓	Kısa pişirme süreleri ve ısıtma için. Aynı zamanda fazla nemi de emer.
• Dönüştürülebilir kağıt	✗	Kıvılcımlara sebep olabilir.
Plastik		
• Kaplar	✓	Özellikle, ısıya karşı yüksek dirençli termoplastik ise. Bazı diğer plastik kaplar, yüksek sıcaklıklarda bükülebilir veya rengi bozulabilir. Melamin plastik kullanmayın.
• Streç Film	✓	Nemi muhafaza etmek için kullanılabilir. Yiyeceğe temas etmemelidir. Sıcak buhar çıkacağından, filmi kaldırırken dikkatli olun.
• Buşluk poşedi	✓ ✗	Sadece kaynatılabilir/fırında kullanılmaya uygun ise kullanılabilir. Hava geçirmelidir. Gerekirse, bir çatalla delin.
Yağlı kağıt	✓	Nemi muhafaza etmek ve dağılmaları önlemek için kullanılabilir.

✓ :Tavsiye edilir
✓✗:Dikkatli kullanın
✗ :Güvenli değil

Pişirme Rehberi

TR

MİKRODALGALAR

Mikrodalga enerjisi yiyeceğe nüfuz ederek, yiyeceğin suyu, yağı ve şekeri tarafından açekilir ve emilir.
Mikrodalgalar, yiyeceğin içindeki moleküllerin hızlı hareket etmesini sağlar. Moleküllerin bu hızlı hareketi, sürtünme yaratır ve açığa çıkan ısı yiyeceğin pişmesini sağlar.

PİŞİRME

Mikrodalga İle Pişirme İçin Uygun Kaplar:

Maksimum etkinlik için, pişirme kapları mikrodalga enerjisinin içinden geçmesine izin vermelidir. Mikrodalgalar parlanmaz çelik, alüminyum ve bakır gibi metal cisimler tarafından yansıtılır. Ancak, seramik, cam, porselen, plastik kağıt ve ahşap cisimlerden geçebilir. Bu yüzden, yiyecekler kesinlikle metal kaplarda pişirilmemelidir.

Mikrodalga İle Pişirme İçin Uygun Yiyecekler:

Taze veya dondurulmuş sebze, meyve, makarna, pirinç, bakliyat, fasulye, balık ve et dahil bir çok yiyecek mikro dalga ile pişirlmeye uygundur. Sos, hardal, çorba, buharda pişen puding, konserve ve acı sos gibi yiyecekler de mikro dalga fırında pişirilebilir. Genel olarak, mikrodalga ile pişirme, normalde ocakta pişirilebilecek bütün yiyecekler için idealdir. Örneğin çikolata veya yağ eritmek (İpuçları ve teknikler kısmına bakın.)

Pişirme Sırasında Yiyeceği Kapalı Tutma

Buharlaşan su yükselerek pişirme işlemine katkı sağladığından, pişirme sırasında yiyeceklerin kapatılması çok önemlidir. Yiyecekler farklı şekillerde kapatılabilir: Örneğin; bir seramik tabak, plastik kapak veya mikrodalga ile kullanılabilen streç film.

Bekleme Süreleri

Pişme işlemi bittikten sonra, yiyeceğin içindeki sıcaklığın eşit dağılarak çıkabilmesi için bekleme süresi önemlidir.

Dondurulmuş Sebzeler İçin Pişirme Rehberi

Kapaklı, uygun bir cam fırın kabı kullanın. En kısa süreyi kullanarak (tabloya bakınız), kapak kapalı şekilde pişirin. İstediğiniz sonucu alana kadar pişirmeye devam edin. Pişirme sırasında iki defa, piştikten sonra bir defa karıştırın. Piştikten sonra tuz, baharat veya yağı ilave edin. Bekleme süresince kapağı kapalı tutun.

Yiyecek türü	Porsiyon	Güç	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Ispanak	150gr	600W	5-6	2-3	15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin.
Brokoli	300gr	600W	8-9	2-3	30ml (2 kaşık) soğuk su ekleyin.
Bezelye	300gr	600W	7-8	2-3	15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin.
Yeşil Fasulye	300gr	600W	7½-8½	2-3	30ml (2 kaşık) soğuk su ekleyin.
Karışık Sebzeler (havuç/bezelye/ mısır)	300gr	600W	7-8	2-3	15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin.
Karışık Sebzeler (Çin Usulü)	300gr	600W	7½-8½	2-3	15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin.

Pirinç ve Makarna İçin Pişirme Rehberi

Pirinç: Kapaklı büyük bir cam fırın kabı kullanın. Pişme sırasında pirinç hacminin iki katına çıkacaktır. Kapalı pişirin.
Pişirme süresi dolunca bekleme süresinden önce karıştırın ve tuz, baharat ve yağ ekleyin.
Not: Pişme süresinin sonunda pirinç tüm suyu emmeyebilir.

Makarna: Büyük bir cam fırın kabı kullanın. Kaynar su ve tuz ekleyin, iyice karıştırın. Kapakla kapatmadan pişirin.
Pişme sırasında ya da bittikten sonra ara ara karışltırın. bekleme süresinde kapalı tutun.

Yiyecek türü	Porsiyon	Güç	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Beyaz Pirinç (eşit kaynamış)	250gr 375gr	900W	15-16 17½-18½	5	500ml soğuk su ekleyin. 750ml soğuk su ekleyin.
Kahverengi Pirinç (eşit kaynamış)	250gr 375gr	900W	20-21 22-23	5	500ml soğuk su ekleyin. 750 ml soğuk su ekleyin.
Karışık Pirinç	250gr	900W	16-17	5	500ml soğuk su ekleyin.
Karışık Tahıl (pirinç + hububat)	250gr	900W	17-18	5	400ml soğuk su ekleyin.
Makarna	250gr	900W	10-11	5	1000ml sıcak su ekleyin.

Pişirme Rehberi *(önceki sayfadan devam)*

Taze Sebzeler İçin Pişirme Rehberi

Kapaklı, uygun bir cam fırın kabı kullanın. Tavsiye edilen herhangi bir su miktarı yoksa (tabloya bakın) her 250gr için 30-45ml (2-3 kaşık) soğuk su ekleyin. En kısa süreyi kullanarak (tabloya bakınız), kapak kapalı şekilde pişirin. İstediğiniz sonucu alana kadar pişirmeye devam edin. Pişirme sırasında iki defa, piştikten sonra bir defa karıştırın. Piştikten sonra tuz, baharat veya yağı ilave edin.
3 dakikalık bekleme süresince kapağı kapalı tutun.

İpucu: Taze sebzeleri eşit parçalar şeklinde doğrayın. Küçük parçalar daha hızlı pişecektir.

Tüm taze sebzeler mikrodalga tam güçte kullanılarak (900W) **pişirilmelidir.**

Yiyecek	Porsiyon	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Brokoli	250gr 500gr	4½-5 7-8	3	Eşit boyutta dallara ayırın. Sap kısımları ortaya gelecek şekilde düzenleyin.
Brüksel Lahanası	250gr	6-6½	3	60-75ml (5-6 kaşık) su ekleyin .
Havuç	250gr	4½-5	3	Eşit dilimler halinde doğrayın.
Karnabahar	250gr 500gr	5-5½ 7½-8½	3	Eşit boyutta dallara ayırın. Büyükleri ikiye ayırın. Sap kısımları ortaya gelecek şekilde düzenleyin.
Kabak	250gr	4-4½	3	Dilimleyerek doğrayın. 30ml (2 kaşık) su veya çok az yağ ekleyin. Yumuşayana kadar pişirin.
Patlıcan	250gr	3½-4	3	Küçük dilimler halinde doğrayın. Üzerlerine 1 kaşık limon suyu serpin.
Pırasa	250gr	4-4½	3	İnce dilimler halinde doğrayın.
Mantar	125gr 250gr	1½-2 2½-3	3	Bütün (küçük ise) veya dilimlenmiş olarak hazırlayın. Su eklemeyin. Limon suyu serpin. Tuz ve biberle tatlandırın. Servisten önce kurutun.
Soğan	250gr	5-5½	3	Daire ya da dilim şeklinde doğrayın. Sadece 15ml (1 kaşık) su ekleyin.
Biber	250gr	4½-5	3	Küçük dilimler halide doğrayın.
Patates	250gr 500gr	4-5 7-8	3	Soyulmuş patatesleri tartın ve onları eşit ölçülerde iki ya da dört parçaya ayırın.
Şalgam	250gr	5½-6	3	Küçük küp şeklinde doğrayın.

ISITMA

Mikrodalga fırınınız, sıradan ocaklardan çok daha kısa bir sürede yiyeceği ısıtacaktır. Referans olarak ilerdeki sayfada bulunan tablodaki güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın. Tablodaki süreler, +18 ~ +20°C oda sıcaklığındaki sıvılar ve +5 ~ +7°C sıcaklığındaki soğuk bir yiyecek baz alınarak verilmiştir.

Hazırlama ve Kapatma

Aşırı piştiklerinden ve yiyeceğin ortası pişmeden kuruduklarından, büyük parça et gibi iri parçaları ısıtmaktan kaçının. Küçük parçaları ısıtmak daha kolay olacaktır.

Güç Seviyeleri ve Karıştırma

Bazı yiyecekler 900W güç kullanılarak ısıtıldığı halde, diğerleri 600W, 450W ve hatta 300W güç kullanılarak ısıtılmalıdır.
Bilgi için tablolara bakın. Genel olarak yiyecek hassas, çok fazla veya çok hızlı ısınıyorsa (örneğin; kıymalı börek) düşük güç seviyelerini kullanarak yiyeceği ısıtmak daha iyi olacaktır.
En iyi sonuç için, ısıtma işlemi sırasında yiyeceği iyice karıştırın veya ters çevirin. Mümkünse, servis yapmadan önce bir daha karıştırın.
Sıvıları ve bebek mamalarını ısıtırken özel dikkat gösterin. Sıvıların kaynamalarını ve olası yanmaları önlemek için, ısıtma işleminden önce, sonra veya ısıtma işlemi sırasında karıştırın. Bekleme süresi esnasında, sıvıları mikrodalga fırında tutun. Sıvıların içinde plastik bir kaşık veya cam bir çubuk bulundurmanız tavsiye edilir. Bozulabileceğinden, yiyeceği aşırı ısıtmaktan kaçının. Pişirme süresinin tahmin edilmesi ve gerekirse, ekstra süre ilave edilmesi tavsiye edilir.

Isıtma ve Bekleme Süreleri

Yiyeceği ilk defa ısıtırken, ileride referans olması için, ısıtma süresinin not edilmesinde fayda vardır.
Yiyeceğin bütünüyle, iyice ısıtıldığından emin olun.
Sıcaklığın dengelenmesi için, ısıtma işleminden sonra kısa bir süre bekleyin.
Tabloda başka süre tavsiye edilmedikçe, ısıtma işleminden sonra önerilen bekleme süresi 2-4 dakika'dır.
Sıvıları ve bebek mamalarını ısıtırken özel dikkat gösterin. Güvenlik talimatları bölümüne de bakın.

SIVILARIN ISITILMASI

Sıcaklığın dengelenmesi için, fırın kapatıldıktan sonra her zaman en az 20 saniye bekleyin. Isıtma sırasında gerekirse karıştırın ancak ısındıktan sonra karıştırma işlemini MUTLAKA yapın. Gecikmeli kaynamayı ve olası taşmayı önlemek için, sıvıların içinde plastik bir kaşık veya cam bir çubuk koyun. Isıtma öncesinde, esnasında ve sonrasında içeceği karıştırın.

BEBEK YİYECEKLERİ:
Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Plastik bir kapakla kapatın. Isındıktan sonra iyice karıştırın. Bebeğe vermeden önce 2-3 dakika bekleyin. Tekrar karıştırın ve sıcaklığı kontrol edin. Tavsiye edilen sıcaklık : 30-40°C arası.

BEBEK SÜTÜ:
Sütü, temiz bir cam şişeye dökün. Ağzını kapatmadan ısıtın. Şişe aşırı ısındığında patlayabileceğinden, kesinlikle şişeyi emzikle birlikte ısıtmayın. Bekleme süresinden önce iyice karıştırın ve bebeğe vermeden önce bir daha karıştırın. Bebeğe vermeden önce her zaman bebek mamasının veya sütün sıcaklığını kontrol edin. Tavsiye edilen sıcaklık : 37°C.

AÇIKLAMA:
Yanmaları önlemek için bebek yiyecekleri, verilmeden önce dikkatli kontrol edilmelidir.
Referans olarak tabloda bulunan güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın.

Bebek Mamaları ve Sütün Isıtılması

Referans olarak bu tablodaki güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Bebek (Sebze+ Et)	190gr	600W	30sn.	2-3	Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Kapağı kapatarak pişirin. Pişme süresi sonunda karıştırın. 2 -3 dak. bekleyin. Servisten önce iyice karıştırın, sıcaklığını dikkatlice kontrol edin.
Bebek Maması (Tahıl + Süt + Meyve)	190gr	600W	20sn.	2-3	Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Kapağı kapatarak pişirin. Pişme süresi sonunda karıştırın. 2 -3 dak. bekleyin. Servisten önce iyice karıştırın, sıcaklığını dikkatlice kontrol edin.
Bebek Sütü	100ml 200ml	300W	30-40sn. 1dk.-1dk. 1sn.	2-3	İyice karıştırın veya çalkalayın. Steril bir cam şişeye dökün. Döner tepsinin ortasına koyun. Kapağını kapatmadan pişirin. İyice çalkalayın ve en az 3 dakika bekleyin. Servis yapmadan önce iyice çalkalayın ve sıcaklığını dikkatlice kontrol edin.

Sıvıları ve Yiyecekleri Isıtma

Referans olarak bu tablodaki güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
İçecekler (kahve, çay ve su)	150ml (1 fincan) 300ml (2 fincan) 450ml (3 fincan) 600ml (4 fincan)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Fincanlara boşaltın ve kapaksız olarak ısıtın: 1 fincan için ortaya, 2 fincan için karşılıklı ve 3 fincan içinse daire şeklinde yerleştirin. Bekleme süresince mikrodalga fırında tutun ve iyice karıştırın.
Çorba (soğuk)	250 g 350 g 450 g 550 g	900W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Plastik bir kapakla kapatın. Isıttıktan sonra iyice karıştırın. Servis yapmadan önce yine karıştırın.
Güveç (soğuk)	350g	600W	4½-5½	2-3	Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Plastik bir kapakla kapatın. Isıtırken arada bir karıştırın. Bekleme ve servisten önce yine karıştırın.
Soslu Hamurişi (soğuk)	350g	600W	3½-4½	3	Hamurişini (örn. spagetti veya erişte) düz bir seramik tabağa yerleştirin Mikrodalgaya uygun streç film ile kaplayın. Servis yapmadan önce karıştırın.
Malzemeli Soslu Hamurişi (soğuk)	350g	600W	4-5	3	Malzemeli hamurişini (örn. mantı, ravyoli, v.s.) çukur bir seramik kaba boşaltın. Plastik bir kapakla kapatın. Isytma syrasynda arada bir karıştırın. Bekleme ve servis öncesinde tekrar karıştırın.
Tabakta Yiyecek (soğuk)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	2-3 çeşitten oluşan soğuk yiyeceği seramik bir kaba koyun. M. Fırına uygun streç film ile kaplayın.
Peynir Fondü servise hazır (soğuk)	400g	600W	6-7	1-2	Servise hazır peynir fondüsünü uygun ölçüde kapaklı bir cam fırın kasesine koyun. Pişme esnasında ara sıra ve ısınma sonrasında karıştırın. Servisten önce iyice karıştırın.

TR

ÇÖZME (DEFROST) İŞLEMİ

Mikrodalgalar, yiyecekleri çözmek için mükemmel bir yoldur. Mikrodalgalar donmuş yiyeceği yavaşça ve kısa bir süre içinde çözerler. Bu, aniden beklenmedik bir misafir gelmesi durumunda büyük avantaj sağlar.

Dondurulmuş tavuk, pişirilmeden önce iyice çözülmelidir. Bağlamak için kullanılan metal telleri çıkartın. Çözülürken çıkan suyun kurutulması için, yiyeceği paketden çıkartın.

Donmuş yiyeceği, kapağı olmayan bir tabağa koyun. Yan yatırın, çözülen suyu, sıvıyı tahliye edin ve en kısa zamanda sakatatı temizleyin.
Isınmadığından emin olmak için arada bir kontrol edin.
Donmuş yiyeceğin küçük ve ince parçaları ısınmaya başladığında, çözme işlemi sırasında çok küçük alüminyum folyo parçaları ile sarılabilir.

Tavuğun dış yüzeyi ısınmaya başladığında, çözme işlemini durdurun ve devam etmeden önce 20 dakika bekletin.
Tamamen çözülmesi için balık, et ve tavuğu beklemeye bırakın. Çözme işleminin tamamlanması için gerekli bekleme süresi, dondurulmuş yiyeceğin miktarına bağlıdır. İlgili tabloya bakın.

İpucu: İnce ve düz yiyecekler, kalın olanlardan daha iyi çözülürler ve miktarın az olması, çok olana göre daha az zaman gerektirir. Yiyecekleri dondurmadan ve çözmeden önce bu ipucunu hatırlayın.

-18 ile - 20 °C arasındaki dondurulmuş bir yiyeceği çözmek için, izleyen tabloyu rehber olarak kullanın.

Bütün dondurulmuş yiyecekler, çözme güç seviyesi (180 W) kullanılarak çözülmelidir.

Yiyecek	Porsiyon	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Et Sığır Kıyması Domuz Biftek	250g 500g 250g	6-7 10-12 7-8	15-30	Düz seramik bir tabağa eti koyun. İnce köşelerini alüminyum folyo ile kapatın. Çözülme süresinin yarısına geldiğinizde diğer tarafa çevirin.
Kümes Hayvanları Tavuk Parçaları Bütün Tavuk	500g (2pcs) 1200g	12-14 28-32	15-60	İlk olarak tavuk parçalarını deri tarafı aşağı gelecek şekilde, bütün tavuğu ise gögüs tarafı aşağıya gelecek şekilde seremaik tabağa yerleştirin. Kanat gibi ince parçaları alüminyum folyo ile kapatın. Çözülme süresinin yarısında diğer tarafa çevirin.
Balık Balık Filetoları/ Bütün Balık	200g 400g	6-7 11-13	10-25	Dondurulmuş balığı düz bir seramik tabağın ortasına yerleştirin. İnce parçaları daha kalın parçaların altına yerleştirin. Dar uçları alüminyum folyo ile kapatın. Çözülme süresinin yarısında diğer tarafa çevirin.
Meyveler Küçük yumuşak	300gr	6-7	5-10	Meyveleri düz, yuvarlak bir cam tabağa dizin. (geniş çaplı olarak)
Ekmek Yuvarlak ekmekler (her biri yakl. 50gr) Tost/Sandviç Alman Ekmekleri (Buğday + Çavdar unu ve tahıllı)	2 parça 4 parça 250g 500g	1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20	Yuvarlak ekmekleri daire şeklinde veya ekmeği yatay şekilde mutfak kağıdına koyarak, döner tepsinin ortasına yerleştirin. Çözülme süresinin yarısında diğer tarafa çevirin.

Pişirme Rehberi *(önceki sayfadan devam)*

IZGARA

Izgara ısıtma elemanı tavanın altına yerleştirilmiştir. Kapak kaplı ve döner tepsi hareket halindeyken çalışır. Döner tepsinin dairesel hareketi yiyeceğin eşit olarak kızartılmasını sağlar. Izgara için 4 dakikalık ön ısıtma yapılması yiyeceğin daha hızlı kızartılmasını sağlar.

Izgara İçin Pişirme Kapları:

Ateşe dayanıklı olmalıdır ve metal içerebilir. Erime ihtimali olduğundan hiç bir plastik kap kullanılmamalıdır.

Izgara İçin Uygun Yiyecekler:

Pirzola, biftek, hamburger, pastırma ve tütsülenmiş jambon, ince balık porsiyonları, sandiviçler ve malzemeli kızarmış ekmekler.

ÖNEMLİ NOT:

Sadece ızgara modunu kullandığınız her seferde, tavanın altındaki ızgara ısıtma elemanının yatay konumda olduğundan emin olun. Arka duvarda dikey konumda olmamalıdır. Unutmayınız ki, aksi bir talimat belirtilmediği müddetçe, yiyecek yüksek ızgara rafına yerleştirilmelidir.

MİKRODALGA + IZGARA

Bu pişirme modu ızgaradan kaynaklanan ısı yayılımı ile mikrodalga pişirmenin hızını birleştirir. Kapak kaplı ve döner tepsi hareket halindeyken çalışır. Döner tepsinin dairesel hareketi yiyeceğin eşit olarak kızartılmasını sağlar. Bu modelde üç farklı kombinasyon modu mevcuttur:
600W + Izgara, 450W + Izgara ve 300W + Izgara.

Mikrogalga + Izgara İle Pişirme İçin Pişirme Kapları:

Mikrodalga ile kullanılabailen kapları kullanın. Pişirme kapları ateşe dayanıklı olmalıdır. Kombinasyon modunda iken metal veya metal içeren pişirme kaplarını kullanmayın. Erime ihtimali olduğundan her hangi bir plastik pişirme kabı kullanılmamalıdır.

Mikrogalga + Izgara İçin Uygun Yiyecekler:

Kombinasyon modu ile pişirme için uygun yiyecekler; ısıtılma ya da kızartılma ihtiyacı gösteren tüm pişmiş yiyecekler (örn. fırın makarna), üstünün kızarması için kısa bir pişme süresinin yeterli olduğu yiyecekler için uygundur. Ayrıca bu mod, üstü kızartılacak veya kıtır olacak ince yiyecek porsiyonları içinde kullanılır (örn. tavuk parçaları, pişirme işleminin yarısında diğer tarafa döndürerek). Detaylar için ızgara tablosuna bakın.

ÖNEMLİ NOT:

Kombinasyon modunu (mikrodalga + ızgara) kullandığınız her seferde, tavanın altındaki ızgara ısıtma elemanının yatay konumda olduğundan emin olun. Arka duvarda dikey konumda olmamalıdır. Aksi bir talimat belirtilmediği müddetçe, yiyecek yüksek ızgara rafına yerleştirilmelidir. Diğer taraftan doğrudan döner tepsi üzerinde de yerleştirilebilir. Lütfen aşağıdaki tabloda belirtilen talimatlara başvurun.

Her iki tarafı da kızartmak için yiyeceği döndürmeyi unutmayın!

Taze Yiyecekler İçin Izgara Rehberi

Izgara için ızgara fonksiyonu ile 3 dakika kadar ön ısıtma yapın.

Izgara için rehber olarak aşağıdaki güç seviyeleri ve süreleri kullanın.

Taze Yiyecek	Porsiyon	Güç	1. Taraf Süre (dk.)	2. Taraf Süre (dk.)	Talimatlar
Tost Dilimleri	4 parça (herbiri 25g)	Sadece Izgara	3½-4½	3-4	Tost dilimlerini yan yana ızgara rafına yerleştirin.
Izgara Domates	200 g (2 parça) 400 g (4 parça)	300W + Izgara	4-5 5½-6½	-	Domatesleri ortadan ikiye kesin. Üzerine bir parça peynir koyun. Düz bir cam fırın tabağına daire şeklinde dizin. Izgara rafına yerleştirin. 2-3 dakika bekletin.
Domates-Peynir Tostu	4 parça (300 g)	300W + Izgara	4½-5½	-	Ekmek dilimlerini kızartın. Malzemeyi koyarak yüksek rafa yerleştirin. 2-3 dakika bekleyin.
Hawaii Tostu (jambon, ananas, peynir dilimi)	2 parça (300 g) 4 parça (600 g)	450W + Izgara	4-5 6½-7½	-	Ekmek dilimlerini kızartın. Malzemeyi üzerine koyarak ızgara rafına yerleştirin. 2 tostu karşılıklı olarak doğrudan rafa yerleştirin. 2-3 dakika kadar bekleyin.
Fırın Patates	250 g 500 g	600W + Izgara	5-6 7½-8½		Patatesleri ikiye ayırın. Kesik taraf ızgaraya bakacak şekilde ve daire biçiminde rafa dizin.
Graten Patates / Sebze (soğuk)	450 g	600W + Izgara	6½-7½	-	Taze grateni küçük yuvarlak bir cam tabağa koyun. Tabağı yüksek rafa yerleştirin APiştikten sonra 2-3 dakika bekletin.
Fırın Elma	2 elma (yakl. 400gr) 4 elma (yakl. 800gr)	300W + Izgara	6½-7½ 11-13	-	Elmaların içini boşaltın ve kuru üzüm ve reçelle doldurun. Tepesine biraz badem koyun. Elmaları düz bir cam fırın kabına yerleştirin. Cam kabı doğrudan döner tepsiye yerleştirin.

Pişirme Rehberi *(önceki sayfadan devam)*

Taze Yiyecekler İçin Izgara Rehberi (devam)

Taze Yiyecek	Porsiyon	Güç	1. Taraf Süre (dk.)	2. Taraf Süre (dk.)	Talimatlar
Tavuk Parçaları	500 g (2 parça) 900 g (3-4 parça)	300W + Izgara	10-11 12-13	9-10 11-12	Tavuk parçalarını yağlayın ve baharatlayın. Daire şeklinde yüksek rafa dizin. 2-3 dakikla bekleyin.
Kuzu Pirzola (orta)	400 g (4 parça)	Sadece Izgara	10-12	8-9	Kuzu pirzolalarını yağ ve baharat sürerek hazırlayın. Daire şeklinde yüksek rafa dizin. 2-3 dakika kadar bekleyin.
Domuz Biftek	400 g (2 parça)	MW + Izgara	300W+ Izgara 8-9	Sadece Izgara 8-9	Domuz biftekleri yağlayın ve baharatlayın. Daire şeklinde yüksek rafa dizin. Izgaradan sonra 2-3 dakika bekleyin.
Rosto Balık	400-500 g	300W + Izgara	6-7	7-8	Balığın tümünü yağlayın ve baharatlayın. İki balığı yanyana yüksek rafa dizin. Izgaradan sonra 2-3 dakika bekleyin.

Donmuş Yiyecekler İçin Izgara Rehberi

Aksi tanımlanmadıkça, ızgara fonksiyonu ile ızgarayı 3 dakika kadar ısıtın.

Izgara için rehber olarak aşağıdaki güç seviyeleri ve süreleri kullanın.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre (dk.)	Talimatlar
Burger (çiğ donmuş)	2 parça (125 g) 4 parça (250 g)	450W+Izgara	5-6 8-9	Çiğ hamburgerleri daire şeklinde yüksek rafa dizin. 125 gr için 3½ dk. ve 250gr içinse 5 dk. sonra çevirin. Burgerleri ekmek içine koyun.
Hamburger, Peynirli Burger vs. (hazır, pişirilmiş ekmek içinde)	2 parça (300 g)	600W+Izgara ısıtma olmaksınız!	5-6	Donmuş burgerleri yanyana bir fırın tabağına dizin. Tabağı döner tepsi üzerine koyun. 2-3 dakika kadar bekleyin.
Graten (Sebze veya patates)	400 g	450W+Izgara	13-15	Donmuş grateni yuvarlak cam bir fırın tabağına koyun. Tabağı yüksek rafa yerleştirin. Piştikten sonra 2-3 dakika bekleyin.
Balık Graten	400 g	450W+Izgara	19-21	Donmuş balık grateni küçük, köşeli cam bir fırın kabına koyun. Kabı alçak rafa yerleştirin. Piştikten sonra 2-3 dakika bekleyin.

ISIYAYIMI

Isıyayımı ile pişirme gelenekseldir. Sıcak hava ile bir fırında yemek pişirmenin en iyi bilinen yöntemidir.
Isıtma elamanı ile fan arka duvarda yer alır. Böylece sıcak hava fırın içinde dolaşabilir.

Isıyayımı İle Pişirme İçin Uygun Pişirme Kapları:

Tüm geleneksel fırın kapları, pişirme kapları ve fırın kağıtları – geleneksel fırınınızda kullandığınız gereçlerin tümü – kullanılabilir.

Isıyayımı İle Pişirme İçin Uygun Yiyecekler:

Tüm bisküvi, çörek, sandviç ve kekler bu mod ile yapılabilir. Ayrıca meyvalı kekler ve hamurişleri ile sufle de pişirebilirsiniz.

MİKRODALGA + ISIYAYIMI

Bu mod mikrodalga enerjisi ile sıcak havayı birleştirir ve bu sayede pişme süresi azalmakla kalmaz, yiyecek daha kızarmış ve gevrek hale gelir.
Isıyayımı ile pişirme gelenekseldir. Arka taraftaki fan yardımıyla dolaşan sıcak hava ile bir fırında yemek pişirmenin en iyi bilinen yöntemidir.

Mikrodalga+Isıyayımı İle Pişirme İçin Uygun Pişirme Kapları:

Mikrodalga ile kullanıma uygun olmalıdır. Fırında kullanılabilmelidir (metal süslemesi olmayan cam, çömlek veya porselen gibi). Mikrodalga ve Izgara kombinasyonunda tanımlanan kaplarla bezer gereçler kullanılır.

Mikrodalga+Isıyayımı İle Pişirme İçin Uygun Yiyecekler:

Tüm etler, kümes hayvanları, güveç ve graten, sünger kekler ve hafif meyveli kekler, turtalar, rosto sebzeler, çörek ve ekmekler pişirilebilir.

TR

Yuvarlak Ekmek, Ekmek, Kek gibi Taze Yiyecekler için Isıyayımı Rehberi

Aksi tanımlanmadıkça, istenilen sıcaklığa kadar önısıtma fonksiyonu ile fırını ısıtın.

Isıyayımı ile pişirme için rehber olarak aşağıdaki güç seviyeleri ve süreleri kullanın.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre (dk.)	Talimatlar
YUVARLAK EKMEK Yuvarlak Ekmek (pişmeye hazır)	4-6 pcs (herbiri 50 g)	Sadece ısıyayımı 180°C	2-3	Yuvarlak ekmekleri daire şeklinde alçak rafa dizin. Dışarı çıkartırken fırın eldiveni kullanın! 2-3 dakika bekleyin.
Yuvarlak Ekmek (ön-pişirilmiş)	4-6 pcs (herbiri 50 g)	100 W + 200°C	6-7	Yuvarlak ekmekleri daire şeklinde alçak rafa dizin. Dışarı çıkartırken fırın eldiveni kullanın! 2-3 dakika bekleyin.
Yuvarlak Ekmek (soğuk, taze mayalı hamur)	200 g (4 parça)	180 W + 220°C	9-10	Yuvarlak ekmekleri pişirme kağıdı üzerine daire şeklinde dizerek yüksek rafa koyun. Merkezi boş bırakın. Dışarı çıkartırken fırın eldiveni kullanın! 2-3 dakika bekleyin.
Krosan (soğuk, pişmeye hazır hamur)	200 g (4 parça)	100 W + 200°C	12-14	Krosanları pişirme kağıdı üzerine daire şeklinde dizerek yüksek rafa koyun. Merkezi boş bırakın. Dışarı çıkartırken fırın eldiveni kullanın! 2-3 dakika bekleyin.
BAGET Baget (ön-pişirilmiş)	200 g (1 parça)	180 W + 220°C	6-7	Bageti yüksek rafa koyun. Dışarı çıkartırken fırın eldiveni kullanın! 2-3 dakika bekleyin.
Sarımsaklı Ekmek (soğuk, ön-pişirilmiş)	200 g (1 parça)	180 W + 220°C	7-8	Soğuk bageti pişirme kağıdı üzerine koyarak, yüksek rafa yerleştirin. Piştikten sonra 2-3 dakika bekleyin.
KEK Fındıklı Kek; (taze hamur)	500g	180 W + 220°C önısıtma olmaksızın	18-20	Taze hamuru, küçük, yuvarlak, siyah metalden kek kalıbına (çap: 18cm) koyun. Alçak rafa yerleştirin. 5-10 dakika bekleyin.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre (dk.)	Talimatlar
Mermer Kek/ Limonlu Kek (taze hamur)	700g	180 W + 220°C önısıtma olmaksızın!	24-26	Taze hamuru dikdörtgen cam veya siyah metal kek kalıbına (uzunluk: 25cm) koyun. Alçak rafa yerleştirin 5-10 dakika bekleyin.
Delikli Kalıp Keki (taze mayalı hamur)	1000g	Sadece ısıyayımı 160°C	40-50	Taze hamuru yuvarlak, derin, ortası delik siyah metal kalıba (çap: 23cm) koyun. Alçak rafa yerleştirin 5-10 dakika bekleyin.
Tatlı Hamurişi (soğuk mayalı hamur)	250 g (5 parça)	100 W + 200°C	10-14	Kuruüzüm veya çikolatalı taze mayalı hamurişini pişirme kağıdı üzerine daire şeklinde dizerek yüksek rafa koyun. Merkezi boş bırakın. Dışarı çıkartırken fırın eldiveni kullanın! 5 dakika bekleyin.
Dolgulu Milföy Hamurişi (soğuk)	250 g (5 parça)	Sadece ısıyayımı 220°C	15-20	Taze milföy hamurunu, jambon, sosis, peynir, sebze ile doldurun. Pişirme kağıdı üzerine daire şeklinde dizip yüksek rafa koyun.
Muffin (taze hamur)	6 x 70 g (400-450g)	180 W + 200°C	14-16	Seramik muffin kaplarına taze hamuru eşit ölçüde dağıtın. 6 orta ölçüde muffin veya 6 küçük yuvarlak cam fırın kabı kullanın. Hazırladıklarınızı alçak rafa yerleştirin. 5 dakika bekleyin.

Pişirme Rehberi *(önceki sayfadan devam)*

Yuvarlak Ekmek, Ekmek, Kek, Hamurişi gibi Donmuş Yiyecekler için Isıyayımı Rehberi

Aksi tanımlanmadıkça, istenilen sıcaklığa kadar önısıtma fonksiyonu ile fırını ısıtın.

Pişirme için rehber olarak aşağıdaki güç seviyeleri ve süreleri kullanın.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre (dk.)	Talimatlar
Yuvarlak Ekmek (pişmeye hazır)	4 parça (herbiri 50g)	100 W + 180°C önısıtma olmaksızın	7-8	Yuvarlak ekmekleri daire şeklinde alçak rafa dizin. 2-5 dakika bekleyin.
Yuvarlak Ekmek (ön-pişirilmiş)	4 parça (herbiri 50g)	100 W + 200°C	7-8	Yuvarlak ekmekleri daire şeklinde alçak rafa dizin. 2-5 dakika bekleyin.
Krosan (pişmeye hazır)	4 parça (herbiri 60g)	100 W + 180°C	8-9	Krosanları yüksek rafa dizin. Pişme işlemi bittikten sonra 2-3 dakika bekleyin.
Baget / Sarımsaklı Ekmek (ön-pişirilmiş)	200-250 g (1 parça)	180 W + 200°C	6-7	Donmuş bagedi pişirme kağıdı üzerinde alçak rafa koyun. Pişme işlemi bittikten sonra 2-3 dakika bekleyin.
Baget + İç Malzeme	250 g (2 parça)	450 W + 220°C	6-7	İçi dolu (domates, peynir, jambon) bagetleri yanyana alçak rafa dizin Pişme işlemi bittikten sonra 2-3 dakika bekleyin.
Bütün Alman Ekmeği (ön-pişirilmiş)	500 g	180 W + 160°C önısıtma olmaksızın	15-17	Bütün haldeki ekmeği alçak rafa koyun. Piştikten sonra 5 dakika bekleyin.
Kek parçaları (pişmeye hazır, meyve dolgulu)	500-600 g	300 W + 160°C önısıtma olmaksızın	9-12	Donmuş kek parçalarını daire şeklinde alçak rafa dizin. Piştikten sonra 5-10 dakika bekleyin.
Kek (pişmeye hazır, meyve dolgulu)	1200-1300 g	180 W + 160°C önısıtma olmaksızın	18-22	Donmuş keki pişirme kağıdı üzerinde alçak rafa koyun. 10-20 dakika bekleyin.

Donmuş Pizza, Makarna, Cips ve Çıtırlar için Isıyayımı Rehberi

Aksi tanımlanmadıkça, istenilen sıcaklığa kadar önısıtma fonksiyonu ile fırını ısıtın.

Pişirme için rehber olarak aşağıdaki güç seviyeleri ve süreleri kullanın.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre (dk.)	Talimatlar
Pizza (ön-pişirilmiş)	300-400 g 450-550 g	600 W + 220°C	10-11 11½-12½	Pizzayı alçak rafa koyun.. Pişme işlemi bittikten sonra 2-3 dakika bekleyin.
2 Pizza (ön-pişirilmiş)	600-700 g (herbiri 300-350 g)	600 W + 220°C	14-15	Bir pizzayı alçak, diğerini yüksek rafa koyun. Piştikten sonra 2-3 dakika bekleyin.
Hamurişi (Lazanya, Kanaloni)	400 g	450 W + 200°C önısıtma olmaksızın	20-22	Uygun ölçüde cam bir fırın kabına koyun veya orijinal paketinde bırakın (paketin; mikrodalga ve fırın için uygun olduğundan emin olun). Donmuş lazanyayı alçak rafa yerleştirin. Pişme işlemi bittikten sonra 2-3 dakika bekleyin.
Hamurişi (Makarnai, Tortelini)	400 g	450 W + 200°C önısıtma olmaksızın	16-18	Uygun ölçüde cam bir fırın kabına koyun veya orijinal paketinde bırakın (paketin; mikrodalga ve fırın için uygun olduğundan emin olun). Donmuş makarnayı alçak rafa yerleştirin. Pişme işlemi bittikten sonra 2-3 dakika bekleyin.
Tavuk Çıtırları (Nugget)	250 g	450 W + 200°C	6½-7½	Çıtır tavuk parçalarını alçak rafa yerleştirin. Pişme işlemi bittikten sonra 2-3 dakika bekleyin.
Fırın Cipsi	250 g	300 W + 220°C	15-17	Fırın cipslerini pişirme kağıdına koyarak alçak rafa yerleştirin. Sürenin 2/3'ünde ters çevirin.

Turta/Çörek, Pizza ve Et gibi Taze Yiyecekler için Isıyayımı Rehberi

Fırın için önısıtma fonksiyonu ile istenen sıcaklığa kadar ön ısıtma yapın.

Isıyayımı ile pişirme için rehber olarak aşağıdaki güç seviyeleri ve süreleri kullanın.

Taze Yiyecek	Porsiyon	Güç	1.Taraf Süre (dk.)	2. Taraf Süre (dk.)	Talimatlar
TURTA/ÇÖREK					
Turta/Çörek (pişmeye hazır ve soğuk)	300g	300W + 180°C	7-8	-	Soğuk turta/çöreği pişirme kağıdı üzerinde yüksek rafa koyun. 2-3 dakika bekleyin.
PİZZA					
Soğuk Pizza (pişmeye hazır)	300-400g	600W + 220°C	6-7	-	Pizzayı yüksek rafa koyun. Pişme işlemi bittikten sonra 2-3 dakika bekleyin.
ET					
Rosto Sığır/ Rosto Kuzu (orta)	1200-1300g	600W + 160°C	19-21	10-12	Sığır/kuzu etini yağlayın ve tuz, biber ile baharatlayın. Yağlı tarafı aşağıya gelecek şekilde alçak rafa koyun. Pişme işleminin ardından alüminyum folyo ile sarın ve 10-15 dakika bekleyin.
Rosto Tavuk	900g	450W + 220°C	13-15	9-10	Tavukları yağlayın, baharat ekleyin. İlk önce göğüs kısmı aşağı gelecek şekilde alçak rafa koyun. 5 dakika bekleyin.

Donmuş Yiyecekler ve Et için Izgara+Isıyayımı Rehberi

Fırın için otomatik önısıtma fonksiyonu ile istenen sıcaklığa kadar ön ısıtma yapın.

Izgara ve Isıyayımı kombinasyonu ilepişirme için rehber olarak aşağıdaki güç seviyeleri ve süreleri kullanın. Pişme işleminden sonra sıcak ısıtıcıya doğrudan elinizle dokunmayın. Yiyeceği dışarı çıkartmak için fırın eldivenlerini kullanın.

Yiyecek	Porsiyon	Izg+Isıyayımı Modu (dk.)	Süre (dk.)	Talimatlar
Donmuş Baget malzemeli	250 g	220°C	15-17	İçi malzemeli donmuş bagetleri (domates, peynir, jambon gibi) yanyana alçak rafa dizin.
Donmuş Pizza	400 g	220°C	13-15	Donmuş pizzayı alçak rafa koyun.
Donmuş Sandviç	2 x 150 g	250°C	22-25	Donmuş sandviçi yanyana alçak rafa dizin.
Donmuş Patates Kroket	250-500g	200°C	17-23	Donmuş patates kroketleri eşit olarak alçak rafa dizin Pişirme süresinin 2/3'ü geçince diğer tarafına çevirin.
Rosto Ördek Eti	300-400g	200°C	30-35	Taze ördek etini (göğüs) baharatlayın ve marine edin. Derili taraf aşağıya gelecek şekilde düz bir cam/seramik tabağa dizin. Tabağı alçak rafa koyun.

Pişirme Rehberi *(önceki sayfadan devam)*

Sebze ve Meyveler İçin Buğulama Rehberi

Buğulama kasesine 500 ml soğuk su koyun. Çelik tepsiyi kasenin üzerine yerleştirin ve sebzeleri ekleyerek çelik kapak ile kapatın. Buğulama tabağını döner tepsi üzerine koyun. Pişirme süresi yiyeceğin büyüklüğüne, kalınlığına ve tipine bağlıdır. İnce dlimleri veya küçük parçaları pişirdiğinizde bu süre azalır. Kalın dilimleri veya büyük parçaları pişirirken ilave süre ekleyebilirsiniz.
Buharda pişirme için rehber olarak aşağıdaki güç seviyeleri ve süreleri kullanın.

Yiyecek	Porsiyon	Soğuk Su (ml)	Güç	Süre (dk.)	Talimatlar
Brokoli, dallar	400g	500ml	900W	12-18	Brokoliyi yıkayın ve temizleyin. Eşit ölçüde dallara ayırın. Dalları buğulama tepsisine yerleştirin.
Brüksel Lahanası	400g	500ml	900W	15-20	Yıkayın ve temizleyin. Eşit olarak buğulama tepsisine yerleştirin.
Lahana	800g	500ml	900W	25-30	Dört parçaya ayırın. Parçaları buğulama tepsisine yerleştirin.
Havuç	400g	500ml	900W	15-20	Yıkayın ve temizleyin. Eşit dilimler halinde doğrayın. Dilimleri buğulama tepsisine yerleştirin.
Karnabahar, bütün	600g	500ml	900W	20-25	Bütün karnabaharı temizleyin. Buğulama tepsisine yerleştirin.
Mısır koçan halinde	400g (2 prç.)	500ml	900W	23-28	Mısır koçanını yıkayın, temizleyin. Yanyana gelecek şekilde buğulama tepsisine yerleştirin.
Kabak	400g	500ml	900W	10-15	Kabakları yıkayın ve eşit dilimlere ayırın. Eşit olarak buğulama tepsisi üzerine yerleştirin.
Donmuş Karışık Sebze	400g	500ml	900W	18-23	Donmuş karışık sebzeleri (-18° C) (brokoli, karnabahar, dilimlenmiş havuç gibi) eşit olarak buğulama tepsisine yerleştirin..
Patates (küçük)	500g	500ml	900W	18-23	Patatesleri yıkayın ve temizleyin. Çatal ile delin. Bütün haldeki patatesleri eşit şekilde buğulama tepsisine yerleştirin.
Elma	800g (4 elma)	500ml	900W	18-23	Elmayı yıkayın, göbeğini çıkarın. Yukarı yönde tepsiye koyun.
Armut	800g (4 armut)	500ml	900W	20-25	Armudu yıkayın, göbeğini çıkarın. Yukarı bakacak şekilde buğulama tepsisine yerleştirin. Suyuna tarçın ya da karanfil gibi baharatlar ilave edebilirsiniz.

Yumurta, Tavuk ve Balık İçin Buğulama Rehberi

Buğulama kasesine 500 ml soğuk su koyun. Çelik tepsiyi kasenin üzerine yerleştirin ve yiyeceği ekleyerek çelik kapak ile kapatın. Buğulama tabağını döner tepsi üzerine koyun. Buharda pişirme için rehber olarak aşağıdaki güç seviyeleri ve süreleri kullanın.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre (dk.)	Soğuk Su (ml)	Talimatlar
Yumurta, katı	4-6 yumurta	900W	15-20	500ml	4-6 taze yumurtayı delin ve tepsideki küçük oyuklara yerleştirin
Jumbo Karides	250 g (5-6 prç.)	900W	10-15	500ml	Karideslerin üzerine 1-2 kaşık limon suyu serpin. Eşit olarak buğulama tepsisine yerleştirin.
Balık Filetoları (morina gibi)	500 g (2-3 prç.)	900W	12-17	500ml	Balık filetolarının üzerine 1-2 kaşık limon suyu serpin ve baharat ekleyin (örn. biberiye) Filetoları eşit aralıklarla buğulama tepsisine yerleştirin.
Bütün Balık	300 g (2 balık)	900W	15-20	500ml	Bütün balığı yıkayın, temizleyin. Derisini 3 yerden bıçakla kesin. Diyagonal olarak buğulama tepsisine yerleştirin. Baharat ve 1-2 kaşık kadar limon suyu ekleyin.
Tavuk göğüs fileto	400 g (2 fileto)	900W	20-25	500ml	Tavuk göğüs filetosunu yıkayın ve temizleyin. Yanyana gelecek şekilde buğulama tepsisine yerleştirin.
Tavuk parçaları (kemikli)	400 g (5 parça)	900W	25-30	500ml	Tavuk parçalarını yıkayın ve temizleyin, baharat ekleyin. Yanyana gelecek şekilde buğulama tepsisine yerleştirin.

TR

İki Kademeli Buharda Pişirme İçin Buğulama Rehberi

Buğulama kasesine 500 ml soğuk su koyun. Çelik tepsiyi kasenin üzerine yerleştirin ve balık ya da tavuğu ekleyin.
İki kademeli buharda pişirme için kullanılacak plastik rafı çelik rafın üstüne yerleştirin ve sebzeleri buraya koyun. Çelik kapakla kapatın. Buğulama tabağını döner tepsinin üstüne koyun. Buğulama için rehber olarak aşağıdaki güç seviyeleri ve süreleri kullanın.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre (dk.)	Soğuk Su (ml)	Talimatlar
Somon fileto ve Kabak	300 g + 300 g	900W	10-15	500ml	Somon filetoları yıkayın ve suyunu süzün. 1-2 kaşık limon suyu ve baharat serpin. Yan yana metal rafa dizin. Dilimlenmiş kabakları plastik buhar rafına koyun ve bu rafı çelik buhar rafının üstüne yerleştirin.
Tavuk göğüs ve Brokoli	300 g + 300 g	900W	18-23	500ml	Tavuğun veya hindinin göğüs filetolarını yıkayın ve suyunu süzün. Yan yana çelik rafa dizin. Brokolileri dallar halinde ayırın ve plastik buhar rafına koyun. Bu rafı çelik buhar rafının üstüne yerleştirin.

ÖZEL İPUÇLARI

YAĞ ERİTME
50gr yağı, küçük derin bir cam tabağa koyun. Plastik bir kapakla kapatın.
900W güç konumunu kullanarak 30- 40saniye ısıtın ve yağ eriyinceye

ÇİKOLATA ERİTME
100gr çikolatayı, küçük derin bir cam tabağa koyun.
450W güç seviyesini kullanarak, çikolata eriyinceye kadar 3-5 dakika ısıtın.
Eritme sırasında bir veya iki kez karıştırın. Çıkarırken, fırın eldiveni kullanın!

KRİSTALLEŞMİŞ BALI ERİTME
20gr kristalleşmiş balı, küçük derin bir cam tabağa koyun.
300W güç konumunu kullanarak, bal eriyinceye kadar 20-30 saniye ısıtın.

JELATİNİ ERİTME
Kuru jelatin yapraklarını (10gr) 5 dakika kadar soğuk suda tutun.
Suyu süzülmüş jelatini, küçük bir cam kaba koyun.
300W güç konumunu kullanarak 1 dakika kadar ısıtın.
Erittikten sonra karıştırın.

ŞEKERLİ KREMA/PASTA KAPLAMASI PİŞİRİLMESİ (KEK VE PASTA İÇİN)
Hazır pasta kaplamasını (yaklaşık 14gr) 40gr şeker ve 250ml soğuk su ile karıştırın.
Kapağını kapatmadan, şekerli krema/pasta kaplaması saydamlaşıncaya kadar 900W güç konumunu kullanarak 3 ½ - 4 ½ dakika kadar pişirin.

REÇEL YAPMA
600gr meyveyi (örn.; küçük yumuşak meyve karışımı), kapağı olan uygun bir cam fırın kasesine koyun. 300 g şeker ekleyin ve iyice karıştırın.
Kapağı kapatarak, 900W güç konumunda 10-12 dakika pişirin.
Pişirme sırasında birkaç kez karıştırın. Hemen sonra, kapaklı küçük reçel kavanozlarına boşaltın. Kapağı 5 dakika kadar kapalı tutun.

PUDİNG YAPMA
Üreticinin talimatlarını takip ederek puding tozunu şeker ve sütle (500ml) karıştırın ve iyice karışmasını sağlayın. Uygun ölçüde kapaklı, cam bir fırın kabı kullanın. 900W güç konumunda 6 ½ to 7 ½ dakika pişirin.
Pişirme sırasında birkaç kez iyice karıştırın.

BADEM KAVURMA
30gr bademi, orta ölçekli seramik bir tabağa eşit şekilde dağıtın.
600W güç konumunu kullanarak 3 ½ to 4 ½ dakika kadar kavurun.
Kavurma sırasında kaç kez karıştırın. Fırında 2-3 dakika bekletin.
Çıkarırken, fırın eldiveni kullanın!

TR

Mikrodalga Fırının Temizlenmesi

Yağ ve yemek atıklarının birikmesini önlemek için, mikrodalga fırının aşağıdaki parçaları düzenli olarak temizlenmelidir:

- ***İç ve dış yüzeyler***
- ***Kapak ve kapak menteşeleri***
- ***Döner tepsi ve silindir halkaları***

☛ **HER ZAMAN** kapak menteşelerinin temiz olduğundan ve kapağın düzgün kapandığından emin olun.

☛ Fırının temiz tutulmaması, yüzeyin bozulmasına ve sonucunda da cihazın performansının düşmesine ve tehlikeli durumlara sebep olabilir.

1. Dış yüzeyleri sıcak, sabunlu su ve yumuşak bir bezle temizleyin. Durulayıp kurutun..
2. İç yüzeylerdeki veya silindir halkası üzerindeki lekeleri veya kirleri sabunlu bir bezle temizleyin. Durulayıp kurutun.
3. Yapışmış yemek atıklarını yumuşatmak ve kokuları gidermek için, döner tepsinin üstüne bir fincan inceltilmiş limon suyu yerleştirin ve maksimum güçte 10 dakika kadar ısıtın.
4. Gerekirse, bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun plakayı yıkayın.

✎ Havalandırma deliklerine su **DÖKMEYİN. KESİNLİKLE** aşındırıcı veya kimyasal maddeler kullanmayın. Kapak menteşelerini temizlerken aşağıdaki durumlara dikkat edin:

- Atıkların birikmediğinden emin olun.
- Kapağın düzgün kapanmasını engellemediğinden emin olun.

✎ Mikrodalga fırının içini her kullanımın ardından yumuşak bir deterjan solüsyonuyla **temizleyin**. Yaralanma ihtimaline karşı fırını soğuduktan sonra temizleyin.

✎ Buharlı temizleyici kullanılmaz.

Mikrodalga Fırının Muhafazası ve Bakımı

Mikrodalga fırının muhafazası ve bakımı sırasında birkaç basit önlem alınmalıdır.
Kapak ve menteşeler hasarlı ise, fırın kullanılmamalıdır:

- ***Kırık menteşe***
- ***Hasarlı conta***
- ***Hasarlı veya bükülmüş fırın kaplaması***

Onarım, sadece yetkili bir mikrodalga teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

☛ **ASLA** dış kaplamayı fırından ayırmayın. Fırın arızalandığında ve servis gerektiğinde veya çalışmasında bir anormallik olduğunda:

- Elektrik fişini prizden çekin.
- En yakın satış sonrası servis merkezi ile temasa geçin.

✎ Fırını geçici olarak muhafaza etmek istediğinizde, kuru ve temiz bir alan seçin.
Sebebi: Toz ve rutubet, fırının hareketli parçalarını olumsuz etkiler.

Teknik Özellikler

SAMSUNG, ürünlerini geliştirmek için her zaman çalışmaktadır. Bu nedenle teknik özellikler ve bu kullanım kılavuzu, haber verilmeden değiştirilebilir.

Güç Kaynağı	230V ~ 50 Hz AC
Güç Tüketimi Maksimum Güç Mikrodalga Izgara (ısıtma elemanı) Isıyayım (ısıtma elemanı)	 3100 W 1400 W 1300 W 1700 W
Çıkış Gücü	100 W / 900 W - 6 kademe (IEC-705)
Çalışma Frekansı	2450 MHz
Ebat (W x D x H) Dış Fırın İçi	 522 x 539 x 312 mm 355 x 380.6 x 234 mm
Hacim	yaklaşık 32 litre
Ağırlık Net Ambalajında	 21.0 kg yaklaşık 27.0 kg yaklaşık • CE1150 • CE1151T • CE1152M 28.0 kg yaklaşık • CE1153F

Not

TR



Manufacturer: Thai Samsung Electronics Co.,Ltd.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T. Bung A. Sriracha Chonburi Thailand 20230.
TEL : +66 (0) 38 - 320 - 777
FAX : +66 (0) 38 - 482 - 271



LVD:

NEMKO
300-2, Osan-ri, Mohyun-Myun, Yongin-City,
Kyunki-do, Korea,
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

EMC:

NEMKO
300-2, Osan-ri, Mohyun-Myun, Yongin-City,
Kyunki-do, Korea,
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332